



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant Le Clos



**LUNDI**

01/04

**MARDI**

02/04

**JEUDI**

04/04

**VENDREDI**

05/04

Nid de pâques

Salade batavia

Radis à la croque-au-sel

Boulettes d'agneau au curry  
Flageolets

Spaghetti bolognaise de lentilles (plat  
complet végétarien)

Nuggets de poisson et citron  
Blé

Yaourt nature et sucre

Fromage fondu le carré

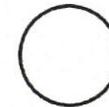
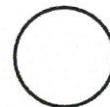
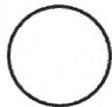
Petit moule ail et fines herbes

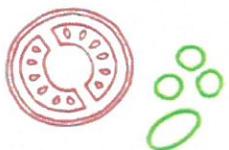
Choux vanille façon profiterole

Liegeois vanille

Corbeille de fruits

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant le Clos

**LUNDI**

08/04

Salade mêlée et œuf dur

Tajine de pois chiches (plat complet végétarien)

Yaourt nature et sucre

Banane

**MARDI**

09/04

Salade de riz et des de jambon

Émincé de bœuf en goulash  
Haricots verts à l'ail et au persil

Croc lait

Liegeois chocolat

**JEUDI**

11/04

Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange

Steak haché  
Riz pilaf

Petit louis

Le 4/4 pépites choco les dessert de ma mamie

**VENDREDI**

12/04

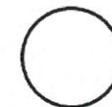
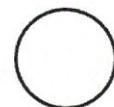
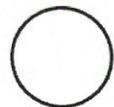
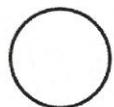
Betteraves vinaigrette

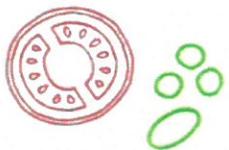
Poisson meunière et citron  
Boullgour aux petit légumes

Yaourt aromatisé

Pomme au four

**LÉGENDE**





# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

15/04

Carotte râpée nature

Boulettes de bœuf sauce tomate  
Riz pilaf

Yaourt nature sucre

Spécialité de pommes saveur biscuit  
(compote)

**MARDI**

16/04

Salade haricots beurre échalote  
persillée

Chipolatas  
Purée de potiron

Vache qui rit

Banane

**JEUDI**

18/04

Salade verte au surimi

Omelette au fromage  
Blé aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Crème dessert vanille

**VENDREDI**

19/04

Pâté de foie cornichon

Parmentier de poisson  
Julienne de légumes au cumin

Fromage frais fouetté

Salade de fruits frais

**LÉGENDE**

