





MENU du lundi 16 au vendredi 20 avril 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Bâtonnets de carotte sauce tartare</p> 	<p>Pépinette surimi</p> 	<p>Champignons à la grecque</p> 	<p>Rillettes de maquereau</p> 
<p>Sauté de canard à l'orange</p> <p>Ecrasée de pomme de terre</p> 	<p>Jambon grillé</p> <p>Moquette à la tomate</p> 	<p>Paella Marine</p> 	<p>Quiche au poireau</p> <p>Salade verte</p> 
Brie	Comté		
Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit	<p>Pruneaux au sirop</p> 

Sous réserve de modification (lié aux livraisons, météo etc...)

MENU du lundi 23 au mardi 24 avril 2018

Lundi	Mardi	
Duo de choux 	Journée langue	
Pâte bolognaise 	Brunch : enfants de la primaire crudité (carotte, concombre, cornichon, salade) (mortadelle, fromage, saucisse, sauce) 	Enfant maternelle  Saucisse knack purée
Emmental		
Petits suisse aux fruits  Carrot cake 		

Sous réserve de modification (lié aux livraisons, météo etc...)

## Crème dessert chocolat

Pour 8 personnes :

1 litre de lait

200 g de chocolat noir

100g de sucre

100 g de beurre

100 g de farine

Faire fondre le beurre et ajouter la farine, délayer au lait chaud (comme une béchamel), ajouter le sucre en fin de cuisson, après avoir épaissit, ajouter le chocolat en morceaux, et fondre en remuant, verser en ramequins.