















	Lundi 31 mars	Mardi 1 avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<b>SOUPE / POTAGE</b>	Pommes de terre douces et carottes	Velouté de dinde au basilic	Crème de champignons	Soupe au chou	Bœuf et orge
<b>ENTRÉE</b>	Fromage et raisin	Salade de carottes	Pain naan et tzatziki	Feuilleté provençal	 Salade César
<b>MENU 1</b>	 Pâtes sauce tomate	Escalope de veau	Pizza au fromage 	Bœuf africain	Spaghetti sauce bolognaise
<b>MENU 2</b>	Côtelettes de porc sauce B.B.Q.	 Morue et purée d'aubergines	 Risotto d'orge et petits légumes	 Poivrons farcis au tofu	Pâté au saumon
<b>MENU 3</b>	 Bol poké, poulet, orange et gingembre	 Salade grecque	 Sandwich à la dinde fumée	 Bagel au saumon fumé	 Salade de légumineuses
<b>DESSERT DU JOUR</b> (peut être remplacé par un fruit ou un yogourt (3 saveurs différentes))	 Gâteau aux framboises	Croustade aux poires	Pouding à la vanille	 Brownies (sans noix)	 Dessert du chef

**Nos cuisines, sont exemptes de noix et d'arachides. Toutefois, puisque nous utilisons certains produits de fournisseurs externes qui eux ne peuvent garantir l'absence de trace de noix et/ou d'arachides, il nous est impossible d'assurer hors de tout doute l'absence de toute trace de noix et/ou arachides dans nos cuisines. Il en va de même pour les intolérances au gluten.**

Les plats inscrits à ce menu sont élaborés à partir de recettes faibles en sodium et en gras et sont préparés sur place.

**Légende:**



= Menu sans viande



= Contient des œufs