

**MENU "Les Godenettes"**  
**Du lundi 15 au dimanche 21 avril 2019**

*Joyeuses  
Pâques*

	<u>Midi</u>	<u>Collation</u>	<u>Soir</u>
Lundi 15 avril Saint Paterne	Sardine à l'huile Côte de porc charcutière Pommes de terre vapeur Compotée de choux Plateau de fromages Yaourt aromatisé	 Banane	 Potage au persil Croque-monsieur Fruit de saison
Mardi 16 avril Saint Benoît-Joseph	Feuilleté saucisse Salade de riz au jambon Plateau de fromages Fruits Chantilly sauce cassis	 Pain d'épices	Velouté de courgettes Tarte au Saint Nectaire Gâteau de semoule
Mercredi 17 avril Sainte Anicet	Hachis Parmentier maison Salade verte laitue Plateau de fromages Pomme cuite	 Mousse au spéculoos	Velouté de légumes (Bouillon de volaille, poireaux, pommes de terre, céleri) Raviolis Crème renversée au caramel maison
Jeudi 18 avril Saint Parfait	Toast au chèvre Boudin noir sucré Pommes de terre rissolées Compote de pommes maison Plateau de fromages Délice au chocolat	 Pudding aux pépites de chocolat	Velouté de haricots verts Salade paysanne au Bleu Mirabelles au sirop
Vendredi 19 avril Sainte Emma	Pamplemousse au sucre Filet de colin Pommes de terre à la lyonnaise Tomates à la provençale Plateau de fromages Liégeois au café	 Yaourt aux fruits	Potage de légumes Rôti de porc froid Coquillettes Mangue
Samedi 20 avril Sainte Odette	Tripes à la mode de Caen Frites Plateau de fromages Fruit de saison	 Croissant	Soupe à l'oignon et gruyère Omelette Petits pois carottes Entremet pistache
Dimanche 21 avril Pâques	Bouchée à la reine Suprême de pintade Croquettes de pommes de terre Salsifis au jus Bûche de Pila Nid de Pâques	 Tranche napolitaine glacée	Potage Parmentier Salade piémontaise maison Yaourt