

11 Avril	18 Avril	25 Avril	2 Mai	Toutes nos viandes sont
		Salade d'endives, pommes et noix Wok du pêcheur Riz pilaf Entremet façon fraisier	Rillettes Dinde braisée aux abricots Poêlée printanière Crème mangue – ananas	
		Rouleau croquant aux épinards Boudin rôti Pommes caramélisées P'tit Luminois Napolitain	Asperges en vinaigrette Brandade de morue Tomme du Lac Fruit	Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de <b>l'approvisionnement local</b> et des <b>circuits courts</b> .
		Salade Italienne Emincé de poulet façon Sriracha Torsades Fruit	Tartine paysanne Ragout de bœuf et condiments façon tartare Légumes sautés Entremet façon tatin	
		Salade Parisienne Dahl Indien Pois maraîchers Mousse au chocolat	Poireaux en vinaigrette Paëlla Mesclun Bresse bleu Fruit	
		Carottes râpées Hachis Parmentier Mesclun Fruit	Cake de carottes Biryani de légumes Salade verte La Vachette Chausson aux pommes	
Les menus sont certifiés <b>conformes aux recommandations du GEMRCN</b> , mais pourront de changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.		Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons <b>frais</b> et issus d'une <b>pêche durable</b> .		



**Prix du repas 4€**  
**Contact 02.40.04.30.81**