

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement ou opportunités de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 29 MARS AU 02 AVRIL	CELERI REMOULADE BOULETTES D'AGNEAU FLAGEOLETS PETIT SUISSE BIO PETIT SABLE BIO	SALADE DE PAMPLEMOUSSE POISSON PANE PUREE ASSORTIMENT DE FROMAGES COMPOTE DE POMMES	ŒUF BIO MIMOSA POULET ROTI BIO CAROTTES A LA CREME YAOURT BRASSE BIO FRUIT BIO	TARTE AU FROMAGE ET TARTE PROVENCALE POELEE DE LEGUMES CHANTENEIGE BIO FRUIT	SALADE D'ENDIVES SPAGHETTIS SAUCE CARBONARA GRUYERE RAPE PECHE AU SIROP
DU 06 AVRIL AU 09 AVRIL	FERIE	TABOULE CORDON BLEU PETITS POIS / CAROTTES EMMENTAL BIO FRUIT	TOMATE CONCOMBRE VERTE SALADE OMELETTE AU FROMAGE FRITES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME POIRE BIO	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC LOCAL AU MIEL CHOUX FLEUR BIO POMMES DE TERRE LOCAL CREME DESSERT BIO BISCUIT	ŒUF DUR BIO MAYONNAISE MERLU SUR FONDUE DE POIREAUX RIZ SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS
DU 12 AVRIL AU 16 AVRIL	SALADE COLESLAW TOMATES FARCIES DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE BOURSIN SEMOULE AU LAIT ET COULIS DE FRUITS ROUGES	MACEDOINE MAYONNAISE POULET BIO SAUCE AU CURRY CŒUR DE BLE YAOURT SUCRE BIO FRUIT	SALADE VERTE BIO TOMATES CERISES VEAU AUX POMMES ET CIDRE POMMES DE TERRE SAUTEES LOCAL FLAN PATISSIER ANANAS AU SIROP	SALADE DE PATES / TOMATE MOZZARELLA / MAIS SAUTE DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES COURGETTES PROVENCALES GOUDA BIO FRUIT BIO	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE LEGUMES DE COUSCOUS SEMOULE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMME FRAISE



Produit local



Produit bio



Menu végétarien



Site ville

Origine viande bovine (décret n°2002-1-465 du 17 décembre 2002), veau, porc, volaille : française / Origine viande d'agneau ou mouton : UE