

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 26 AVRIL AU 30 AVRIL	SALADE COLESRAW POISSON PANE HARICOTS BEURRE CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES	CŒUR DE PALMIER SAUTE DE POULET COQUILLETES PETIT SUISSE FRUIT	TOMATES VINAIGRETTE VEAU AUX POMMES ET CIDRE POMME DE TERRE FLAN PATISSIER FRUIT	MACEDOINE DE LEGUMES LEGUMES DE COUSCOUS SEMOULE FROMAGE BLANC FRUIT	CONCOMBRE COLIN SUR FONDUE DE POIREAUX RIZ JAUNE ASSORTIMENT DE FROMAGES FRUITS AU SIROP
DU 03 MAI AU MAI	TABOULE CHIPOLATAS CAROTTES YAOURT BRASSE FRUIT	SALADE VERTE EMINCE DE DINDE RATATOUILLE SAINT PAULIN SEMOULE AU LAIT	BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ FOL EPI FRUIT	CAROTTES RAPES BŒUF BOURGUIGNON POMME DE TERRE VAPEUR GOUDA COMPOTE DE FRUITS	TARTE AU FROMAGE QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE MOUTARDE CHOUX FLEUR YAOURT A BOIRE FRUIT
DU 10 MAI AU 14 MAI	TOMATE - MAIS TAJINE D'AGNEAU MELANGE 5 CEREALES CREME DESSERT BISCUIT	SALADE MELEE ET SES CROUTONS FILET DE MERLU SAUCE CITRONNEE PUREE ASSORTIMENTS DE FROMAGES PECHE AU SIROP	PATE DE CAMPAGNE POULET ROTI FRITES FROMAGE FRAIS FRUIT	<b>FERIE</b>	<b>FERME</b>
DU 17 MAI AU 21 MAI	CELERI REMOULADE CORDON BLEU PETIT POIS- CAROTTES EMMENTAL BIO FRUIT	FRIAND AU FROMAGE SAUTE DE PORC HARICOTS VERTS MOUSSE AU CHOCOLAT BISCUIT	SALADE VERTE DOS DE CABILLAUD BROCOLIS CAMEBERT COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE CHICONS CARBONNADE FLAMANDE FRITES MAROILLES OU ST PAULIN SPECULOOS <b>REPAS CH'TI</b>	ŒUF BIO MAYONNAISE LASAGNES A LA PROVENÇALES FROMAGE BLANC FRUIT



Produit local



Produit bio



Menu végétarien



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