

Menus

	Du 26 avril au 30 avril	Du 3 mai au 7 mai	Du 10 mai au 14 mai
LUNDI	Salade verte – maïs – vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'oseille Riz Gouda Crème dessert caramel	Salade verte Bio - Vinaigrette Normandin de veau - Sauce Milanaise /Omelette nature Chou-fleur - Pommes de terre vapeur - Sauce béchamel Montcadi Poire (locale)	Salami pur porc /Surimi Aiguillette de poulet - Sauce basquaise / Nuggets végétarien Courgettes sautées à la tomate Yaourt nature Bio – sucre Gâteau Basque
MARDI	Endives - Vinaigrette à l'orange Sauté de porc - Sauce caramel / Falafels Semoule Camembert Bio Mousse au chocolat au lait	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc - menthe Emincé de filet de poulet - Sauce au curry /Cubes de colin - Sauce au curry Riz cuisiné à la noix de coco, ananas et raisins secs Fromage blanc aux pêches à boire Madeleine Bio	Salade verte – Vinaigrette Poisson blanc meunière - citron Potatoes - ketchup Vache qui rit Bio Pomme
JEUDI	Concombre - Vinaigrette à l'échalote Tortillas Tomme blanche Banane Bio	Maïs - oignon rouge - Vinaigrette Filet de poisson pané Courgettes en persillade Mimolette Orange Bio	Férié - Ascension
 VENDREDI	Betterave BIO - Vinaigrette à la framboise Bolognaise de boeuf italienne aux épices / Poisson blanc meunière - citron Penne Emmental râpé Kiwi Bio	Betterave BIO - Vinaigrette Raviolis au bœuf / Tortellini ricotta épinards Brie Crème dessert praliné	Pont de l'ascension

Sous réserve de modifications de dernière minute liées aux approvisionnements.