


## MENUS du 26 avril au 14 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 30 avril 2021	<b>Pamplemousse</b> <b>Cordon bleu</b> Coquillettes Yaourt aromatisé <b>Pomme</b>	Salade de riz-thon-maïs <b>Emincé de porc</b> Brocolis Fromage <b>Poire</b>	ALSH	<b>Concombre à la crème</b> <b>Filet de poisson meunière</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> Brie <b>Banane</b>	<b>Salade coleslaw</b> <b>Pizza aux légumes</b> <b>Salade verte</b> <b>Fleur d'Anjou bio</b> <b>Compote pommes-poires</b>
Semaine du 3 au 7 mai 2021	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Pâtes carbonara</b> Yaourt aromatisé <b>Orange</b>	<b>Salade niçoise</b> <b>Paupiette de dinde à la moutarde</b> Haricots verts <b>Fromage blanc bio</b> <b>Pomme</b>	ALSH	<b>Salade tomates-fêta-concombre</b> <b>Hachis parmentier</b> <b>Salade verte</b> Bûche du Pilat <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Salade de blé aux crevettes</b> Filet de poisson sce normande <b>Courgettes à la crème</b> Saint-Nectaire <b>Poire</b>
Semaine du 10 au 14 mai 2021	<b>Carottes râpées</b> <b>Emincé de dinde aux champignons</b> Semoule <b>Crème chocolat bio</b> <b>Banane</b>	<b>Pain de thon</b> <b>Sauté de bœuf bio</b> <b>Poêlée de carottes</b> <b>Riz au lait bio</b> <b>Poire</b>	ALSH	<b>FERIE</b>	<b>PONT</b>

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN / LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

\* Tous nos plats sont préparés sur place par les cuisiniers/ères

Toutes nos viandes sont certifiées VIANDE DE FRANCE 

\*PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE\_

\* PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE

\*FRUITS ET LEGUMES FRAIS+