



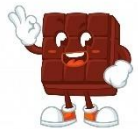



Avril-Mai

	Du 26 au 30 avril	Du 3 au 7 mai	Du 10 au 11 mai	Du 17 au 21 mai
LUNDI 	Betteraves rouges Rougail saucisse* Riz Compote	Sauté de porc * Carottes vichy blé Fromage blanc sur coulis *	Salade de tomates Merguez* Roustis Yaourt à la vanille BIO*	Salade d'haricots verts BIO Lasagnes Yaourt BIO*
MARDI 	Salade coleslaw Gratin de pâtes Pâtisserie	Melon Paupiette de veau Haricots beurre Liégeois au chocolat BIO	Pâtes bolognaises Fromage * Pâtisserie maison	Macédoine de légumes BIO Gratin de poissons Brocolis BIO Glace
JEUDI 	Radis * Lasagnes saumon Epinards Fromage * Fruit	Merlu meunière Ratatouille Fromage * Pâtisserie maison		Tomates mimosa Pommes de terre reblochon Pâtisserie maison
VENDREDI 	Rosette* Sauté de dinde * Gratin de chou-fleur Glace *	Carottes râpées BIO Tortillas aux pommes de terre Crème chocolat BIO		Salade de pépinettes Aiguillettes de poulet Carottes vichy BIO Fruit

* Produits locaux

Menu végétarien

Le menu est susceptible de changer selon les livraisons.

