







































































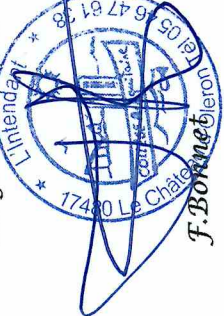


Fait maison	BIO	BIO ET LOCAL	LOCAL	* ALLERGENES
<p><b>Lundi 29 avril</b></p> <p> Carottes râpées*    Salade de lardons*    Tomates féta*    Jambon grillé  Pâtes*   Salade*   Compote   Fruits </p>	<p><b>Mardi 30 avril</b></p> <p> Concombre*    Pamplemousse    Salade de bœuf*    Filet de poisson*   Riz*   Salade*   Yaourts*   Fruits </p>	<p><b>Jeudi 2 mai</b></p> <p> Citron farci*    Salade de riz*   Huitres*   <b>Menu végétarien</b>   Tagliatelles de légumes*   Sauté de poulet   Haricots verts   Salade*   Crème dessert*   Fruits </p>	<p><b>Vendredi 3 mai</b></p> <p> Œufs mayonnaise*    Taboulé*    Betteraves*    Filet de dinde*   Purée   Salade*   Yaourts*   Fruits </p>	
<p><b>Lundi 6 mai</b></p> <p> Salade mimosa au thon*    Tomates*    Céleris rémoulade*    Bœuf Bourguignon*   Semoule*   Salade*   Yaourts*   Fruits </p>	<p><b>Mardi 7 mai</b></p> <p> Concombre*    Carottes râpées*    Salade de lardons*    Haut de cuisse de poulet*   Frites*   Salade*   Liégeois*   Fruits </p>	<p><b>Jeudi 9 mai</b></p> <p><b>Pont de l'Ascension</b></p>	<p><b>Vendredi 10 mai</b></p>	

**La Principale**



**Le Gestionnaire**



**F. Bonnet**

17400 Le Château d'Aquitaine  
Tél: 05 47 81 78 19

**Legende:**  
Rouge : Viande / Poisson / Œuf  
Bleu : Produits laitiers  
Vert : Crudités / Fruits  
Vert : Légumes et fruits cuits  
Marron : Féculents  
Orange : Graisse