































Menu du 29 avril au 3 mai 2024

(Sous réserve de modifications)

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
<p>Semoule-dés de dinde et edam   /</p> <p>Salade de lentilles corail </p> <p>Gratin de courgettes au bœuf   /</p> <p>Boulettes de veau </p> <p>Gratin de choux-fleurs  </p> <p>Petits suisses aromatisés/ Petits suisses sucrés</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade verte emmental et croûtons  /</p> <p>Salade de mâche aux lardons </p> <p>Sauté de porc au curry et lait de coco   /</p> <p>Sauté de dinde à l'indienne </p> <p>Riz pilaf  /</p> <p>Boulgour aux carottes </p> <p>Fromage </p> <p>Pêches au sirop/ Ananas en tranches au sirop</p> 	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Champignons à la crème  /</p> <p>Radis-beurre</p> <p>Omelette aux fines herbes  /</p> <p>Omelette nature </p> <p>Duo haricots verts et haricots « beurre  »/ Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Muffins</p> 	<p>Concombres vinaigrette  /</p> <p>Choux blancs à la vendéenne </p> <p>Poisson frais  /</p> <p>Lieu basquaise </p> <p>Pennes bio </p> <p>Yaourt nature sucré  /</p> <p>Yaourt vanille au lait entier</p> <p>Compote de pommes/ Compote de pommes-fraises bio</p> 

La Principale,

N. HOMO

La Gestionnaire,

C. HABRIOUX

 : fait maison  : production locale  : label rouge

 : agriculture biologique  : indication géographique protégée