

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
	<p>pêche au thon</p> <p>croque monsieur salade verte</p> <p>dessert de pâques</p>	<p>salade aux fromages</p> <p>poulet rôti (France) coquillettes</p> <p>panna cotta</p>	<p>potage vermicelle</p> <p>filet de poisson frais meunière épinard béchamel</p> <p>fruit bio </p>
VACANCES DE PRINTEMPS DU 7 AU 22 AVRIL 2018			
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>salade de maïs</p> <p>roti de veau (France) frites/ pommes rissolées</p> <p>yaourt fruit bio </p>	<p>carottes râpées bio </p> <p>côte de porc sauce charcutière gratin de courgettes</p> <p>marbré maison</p>	<p>saucisson beurre</p> <p>escalope de dinde champignons poêlée forestière (carottes, champignon, oignon, persil) fruit</p>	<p>concombre</p> <p>poisson pané (70% colin) riz sauce tomate</p> <p>fromage bio lou gaston fébus </p>
LUNDI 30	MARDI 01/05	JEUDI 03/05	VENDREDI 04/05
<p>betterave</p> <p>hachis parmentier salade verte</p> <p>fruit bio </p>		<p>salade de lentilles</p> <p>cordons bleus haricots verts</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>salade toscane</p> <p>nuggets de poisson brocolis gratiné</p> <p>compote</p>