

	<p>LUNDI</p>	<p>BIO MARDI</p>	<p>JEUDI</p>	<p>VENDREDI</p>
<p>Semaine du 29 avril au 03 mai</p>	<p>Céleri rémoulade Saucisses Purée Petit suisse Cocktail de fruits</p>	<p>Taboulé Cuisse de poulet Poêlée de légumes Emmental Kiwi</p>	<p>Concombre Lasagnes Salade verte Camembert Liégeois chocolat</p>	<p>Chou chinois lardons Poisson pané Epinards Cantal Riz au lait nature</p>
<p>Semaine du 06 au 10 mai</p>	<p>Betteraves Couscous agneau Saint- Nectaire Poire</p>	<p>Carottes râpées Rôti de bœuf froid Tian de légumes Babybel Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de riz Escalope milanaise Courgettes Mimolette Fraises</p>	<p>Haricots verts en salade Omelette pommes de terre Fromage blanc Poire au chocolat</p>
<p>Semaine du 13 au 17 mai</p>	<p>Duo de saucissons Saumon Riz Yaourt aromatisé Ananas</p>	<p>Concombre au yaourt Sauté de dinde Duo de haricots Gouda Palet breton /compote pomme</p>	<p>Macédoine Jambon braisé Haricots lingots Comté Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes Nuggets Poêlée de légumes Yaourt sucré Kiwi</p>
<p>Semaine du 20 au 24 mai</p>	<p>Feuilleté au fromage Escalope de porc Carottes vichy Tomme de Savoie Banane</p>	<p>Salade de tomates Hachi Parmentier Salade verte Yaourt vanille Pomme au four</p>	<p>Salade croûtons Gésiers de volaille Ratatouille Cantal Donuts</p>	<p>Asperges Paëlla Brie Pomme</p>

MENUS MARS–AVRIL 2019 *

<p>Semaine du 27 au 31 mai</p>	<p>Salade de quinoa Emincé de porc Haricots verts Flan maison Nectarine</p>	<p>Céleri carottes Spaghettis bolognaise Chèvre Compote pomme/poire</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>
<p>Semaine du 03 au 07 juin</p>	<p>Melon Saucisse de Toulouse Pâtes Petit suisse Pêches au sirop</p>	<p>Salade de pâtes Sauté de poulet Gratin de courgettes Saint-Paulin Fruit de saison</p>	<p>Salade tomates féta Hamburger frites Pont l'évêque Glace</p>	<p>Concombre à la crème Cabillaud Julienne de légumes Petit Louis Clafoutis maison</p>
<p>Semaine du 10 au 14 juin</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Radis beurre Steak haché Piperade maison Edam Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de blé Rôti de dinde Carottes vichy Beaufort Pastèque</p>	<p>Avocat surimi Œufs paysanne Flanby Cocktail de fruits</p>
<p>Semaine du 17 au 21 juin</p>	<p>Pâté de foie Cassolette de poissons Riz Fromage blanc Nectarine</p>	<p>Haricots verts en salade Cuisse de poulet Poêlée de légumes Carré frais Palet breton / compote</p>	<p>Betteraves Rôti de porc Petits pois carottes Pyrénées Fraises au sucre</p>	<p>Taboulé Cordon bleu Brocolis Yaourt aromatisé Cerises</p>
<p>Semaine du 24 au 28 juin</p>	<p>Pizza Rôti de bœuf froid Haricots beurre et champignons Mimolette Abricots</p>	<p>Carottes râpées Moules marinières Pommes de terre rissolées Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Melon Omelette aux légumes Salade verte Saint-Nectaire Paris Brest</p>	<p>Fonds d'artichaut en salade Colombo de porc Pâtes Kiri Banane</p>

<p>Semaine du 01 au 05 juillet</p>	<p>Salade de boulgour Légumes farcis Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Boulettes de bœuf Semoule Emmental Pomme au four</p>	<p>Concombre au yaourt Colin Poêlée méridionale Tomme blanche Gâteau de semoule</p>	<p>Sardines beurre Aiguillettes de canard Purée Faisselle nature Salade de fruits frais</p>
--	--	---	---	---

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

 Suggestions des enfants

Bonnes vacances !

