



























menu du 03/04 au 14/04/2023

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 03/04	MARDI 04/04	MERCREDI 05/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
<p>Concombre à la crème </p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Petit pois</p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Roti de bœuf </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fromage </p> <p>Abricots secs</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Escalope de porc </p> <p>Pomme croquette</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Crêpes jambon fromage</p> <p>Poisson du moment</p> <p>Semoule aux 2 légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits </p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Dahl d'épautre et lentilles</p> <p>corail </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt vanille </p>
LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
<p>FERIE</p>	<p>Céleri mayonnaise </p> <p>Poisson du moment</p> <p>Riz basmati</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Beurre de sardines </p> <p>Moussaka</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Poire </p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Tempe de porc </p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt citron </p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de dinde </p> <p>Côtes de blettes </p> <p>Fromage </p> <p>Banane</p>

Légende :  Fabrication maison  Agriculture biologique  Produits de saison  Produits de notre région  Bleu Bleu Blanc Cœur  Agriculture raisonnée  Label rouge  Appellation d'Origine Contrôlée