






















Menus du 29 avril au 3 mai

Légende:

CUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
Salade de perles de pâtes  	Rosette et cornichons		Salade de concombre 	Radis et beurre
Rôti de dinde sauce tex mex  	Paupiette de veau aux olives 		Pavé de merlu sauce paprika  	Égrainé de pois façon bolognaise 
Carottes persillées  	Brocolis BIO béchamel  		Blé BIO pilaf  	Semoule BIO  
Fromage blanc vrac et copeaux de chocolat	Saint Nectaire AOP  		Verre de lait	Saint Paulin
	Fruit de saison 		Donut	Compote de pomme 

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France