



LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
<b>FÉRIÉ</b>	Jambon blanc	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées	Salade strasbourgeoise
	Haut de cuisse de poulet	Saucisse de Toulouse	Cordon bleu	Fish and chips
	Röstis de pommes de terre	Épinards à la crème	Coquillettes	Haricots verts
	Cantal	Mini pavé d'affinois	Emmental	Tartare ail et fines herbes
	Orange	Yaourt aux fruits et biscuit	Éclair au chocolat	Compote
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Salade de pâtes à la provençale	Radis beurre	Crêpe aux champignons	Salade haricots verts et maïs	Taboulé
Pané de blé emmental	Blanquette de veau	Joue de porc	Boulettes de volaille	Dos de lieu au beurre blanc
Ratatouille	Riz pilaf	Petits pois à la française	Purée de pommes de terre	Jardinière de légumes
Camembert	Chèvre à la coupe	Tomme	Chanteneige	Babybel
Millefeuille à la vanille	Crème dessert	Riz au lait	Fraises	Salade de fruits
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
Soupe de légumes <b>BIO</b>	Rosette	Cake au thon	Pennes au pesto	Friand au fromage
Spaghettis à la bolognaise végétale	Bourguignon de bœuf	Poulet basquaise	Rôti de dinde sauce champignons	Brandade de poisson
	Pommes de terre vapeur	Riz et piperade	Poêlée villageoise	Salade verte
Brie à la coupe	Brebicrème	Rondelé	Fromage	Port Salut
Paris-Brest	Flan au caramel	Pomme	Ile flottante	Fromage blanc et biscuit <b>BIO</b>
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

Fait maison

Produits locaux

**BIO** Produits biologiques





