








Du 24 avril au 19 mai 2023



	24 au 28 avril	02 au 05 mai	09 au 12 mai	15 au 19 mai
 <p><i>Lundi</i></p>	Céleri râpé Sauté de dinde au romarin Brocolis Bleu douceur Crème dessert praliné	FERIE	FERIE	Salade de haricots blancs/tomate Rôti de dinde au jus Carottes braisées Cantal Fruit de saison BIO
<p><i>Mardi</i></p> 	MENU BIO et VEGE Carottes BIO aux amandes Carré de seitan BIO Haricots verts BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	Betteraves BIO vinaigrette basilic Piccata à la Toscane Riz madras (raisins secs) Fromage blanc Fruit de saison	MENU VEGE Terrine de légumes vinaigrette Lasagnes légumes du soleil Yaourt aromatisé Fruit	Betteraves BIO Omelette BIO Haricots plats Carré frais BIO Compote
<p><i>Mercredi</i></p> 				
 <p><i>Jeudi</i></p>	Sardines au citron Rôti de veau au jus Courgettes en persillade Petit suisse nature Cocktail de fruits au sirop	MENU VEGE Macédoine de légumes Crousty végétal Boulgour à la tomate Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO	MENU BIO Carottes râpées BIO Poulet BIO Brocolis BIO Brie BIO Crème dessert BIO	FERIE
<p><i>Vendredi</i></p> 	Macédoine de légumes Pané de poisson blanc à la tomate Riz créole Fromage blanc Compote pomme banane	Tarte chèvre tomate Filet de colin meunière Julienne de légumes Carré Président Tarte aux pommes BIO	Radis et son carré de beurre Blanquette de poisson Semoule Carré Président Eclair au chocolat	Carottes râpées aux raisins secs Colin meunière Haricots beurre persillés Yaourt BIO

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / Légumes et fruits de saison / Produits locaux