



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande bovine),



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes),

## du 22 au 26 avril

<b>lundi 22 avril</b>	<b>mardi 23 avril</b>	<b>jeudi 25 avril</b>	<b>vendredi 26 avril</b>
<b>carottes râpées betteraves</b>	<b>concombres bulgares salade composée</b>	<b>salade de fenouil rosette</b>	<b>oeuf dur salade d'avocats</b>
<b>omelette fromagère</b>	<b>boulettes de bœuf</b>	<b>blanquette de poulet</b>	<b>filet meunière sauce basquaise</b>
<b>haricots verts blé</b>	<b>frites petits pois aux oignons</b>	<b>riz pilaf carottes à l'ail</b>	<b>brocolis pâtes</b>
<b>fromage</b>	<b>fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>fromage</b>
<b>fruit de saison fromage blanc</b>	<b>fruit de saison liégeois au chocolat</b>	<b>gâteau au chocolat Fruit de saison</b>	<b>compote fruit de saison</b>
<b>menu végétarien</b>			
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements			

