



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 29 avril au 03 mai



lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
tomates pâté de campagne	salade de pois chiches crêpe fromage	salade de pommes de terre salade d'artichauts	pizza salade de pâtes
pilon de poulet à la texane	rôti de porc sauce au miel	pâtes sauce aux trois fromages	wrap au saumon
chou-fleur rôti riz safrané	petits pois au jus semoule	pâtes courgettes braisées	frites haricots verts
fromage	fromage	fromage	fromage
fruit de saison crème dessert vanille	fruit de saison ile flottante	fruit de saison roulé à la confiture	fruit de saison mousse au chocolat
		menu végétarien	
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements,			