





















Menus du 29 avril au 3 mai

Légende :

PRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALCUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

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