

A  
V  
R  
I  
L  
/  
M  
A  
I

**LUNDI 29 AVRIL**

Carottes râpées  
Boulettes d'agneau  
Pâtes  
Yaourt

**MARDI 30 AVRIL**

Radis /Beurre  
Cuisse de poulet  
Petits pois  
Fromage  
Fruit de saison

**JEUDI 02 MAI**

Salade verte  
Gratin de cabillaud /Crevettes  
Pommes de terre vapeur  
Fromage  
Fruit de saison

**VENDREDI 03 MAI**

Saucisson  
Œuf à la florentine /Epinards  
Fromage  
Glace

**LUNDI 06 MAI**

Tomates /Surimi  
Rôti de porc  
Gratin de choux fleurs  
Fromage  
Dessert viennois

**MARDI 07 MAI**

Asperges  
Blanquette de veau  
Riz  
Fromage  
Fruit de saison

**JEUDI 09 MAI**

**REPAS BIO**  
Salade composée  
Gigot d'agneau  
Flageolets  
Yaourt

**VENDREDI 10 MAI**

Salade verte /Chèvre  
Rôti de bœuf  
Jardinière de légumes  
Pâtisserie

**LUNDI 13 MAI**

Salade verte /Croûtons  
Nuggets de poulet  
Pommes dauphines  
Fromage  
Compote

**MARDI 14 MAI**

Jambon cru  
Steack  
Gratin de courgettes  
Yaourt

**JEUDI 16 MAI**

Tomates mozzarella  
Poisson à la bisque  
Riz  
Mousse au chocolat

**VENDREDI 17 MAI**

Taboulé maison  
Rôti de veau  
Carottes au cumin  
Fromage  
Glace

**LUNDI 20 MAI**

**MENU VEGETARIEN**

Omelette  
Ratatouille  
Fromage  
Fruit de saison

**MARDI 21 MAI**

**REPAS BIO**

Carottes râpées  
Pâtes à la carbonara  
Fruit de saison

**JEUDI 23 MAI**

Salade composée  
Cordon bleu  
Petits pois  
Fromage blanc

**VENDREDI 24 MAI**

Salade verte  
Kebab  
Pommes de terre  
Fromage  
Pâtisserie

**\* MENU BIO**

**\*MENU VEGETARIEN**

*Les menus sont établis dans le respect de l'équilibre alimentaire et peuvent être modifiés en fonction des arrivages de marchandises*