

Menus du 29 avril au 31 mai 2024



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>Du 29 avril au 3 mai</p>	<p>Salade de mâche Rôti de porc au jus Gratin de Choux fleurs Mini Brin Délice exotique</p>	<p>Tomate vinaigrette Escalope panée végétalienne Fusilis Emmental BIO Compote pomme BIO</p>	<p>Maïs en grains Sauté de bœuf BIO à la tomate Semoule couscous Camembert BIO Pomme</p>	<p>Quiche lorraine Dos de cabillaud à l'oseille Epinards à la ricotta Fromage blanc aux fruits BIO Poire</p>
<p>Du 6 au 10 mai</p>	<p>Macédoine de légumes Tomate farcie Riz long IGP BIO Gouda BIO Banane</p>	<p>Œufs durs BIO Mélange riz céréales tofu BIO Brocolis BIO Mini cabrette BIO Orange</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
<p>Du 13 au 17 mai</p>	<p>Taboulé Rôti de bœuf Poêlée gourmande aux pointes d'asperges Yaos à la grecque pêche Pomme</p>	<p>Betteraves Omelette BIO Blé Saint-Paulin BIO Kiwi</p>	<p>Pâté en croute Escalope de veau hachée Petits pois doux Crème pralinée Salade de fruits</p>	<p>Concombre à la crème Filet de lieu noir Pommes rissolées BIO Mini cabrette Compote pomme banane</p>
<p>Du 20 au 24 mai 2024</p>	<p>FERIE</p>	<p>Tomate Galette boulgour haricots rouges et poivrons Duo de carottes et panais Petit croc lait BIO Palet breton BIO</p>	<p>Pamplemousse Cordon bleu de dinde Coquillettes Yaourt framboise BIO Compote de pomme BIO</p>	<p>Salade de museau Meunière de colin Galette de potiron Brebicrème Coupelle de fruits au sirop</p>
<p>Du 27 au 31 mai</p>	<p>Céleri rémoulade Potatoes burger Emmental BIO Banane</p>	<p>Poireaux vinaigrette Omelette au fromage Haricots beurre Saint-Nectaire Kiwi</p>	<p>Betteraves à l'échalotte Sauté de porc à l'ananas Mélémélo gourmand Fromage blanc Fruits au sirop</p>	<p>Haricots verts vinaigrette Filet de merlu sauce citron purée de carottes panais P'tit Soignon Pomme</p>



Repas végétarien



Repas Bio

