

## Lundi 26 avril au vendredi 21 mai 2021

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
Salade verte Chili végétarien Riz  Compote	Salade de tomates Paupiettes de veau Carottes vichy  Fruit de saison	Friand au fromage Cuisse de poulet (bio) Gratin de chou fleur Fromage Tarte aux pommes maison	Salade de concombre Steack haché (bio) Purée maison Brie (bio) Yaourt nature (bio)	Taboulé Poisson pané Haricots verts (bio)  Glace
lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
Salade verte Lasagnes bolognaise viande hachée (bio)  Fruit de saison	Carottes et pommes rapées Omelette au fromage Ratatouille et boulgour  Crème dessert à la vanille (bio)	Salade composée Fish and chips Frites Fromage Fruit de saison	Friand hot-dog Gigot d'agneau (LR) Flageolets Crème anglaise Petits biscuits	Pizzas aux fromages maison Filet de merlu Chou romanesco  Eclair au chocolat
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
Salade de tomates-feta Courgettes au lait de coco Quinoa Fromage fondu Yaourt aux fruits (bio)	Salade verte Capelettis au bœuf Emmental rapé (bio)  Fruit de saison	Salade d'avocat-pomme-surimi Petits farcis Riz Fromage Glace	FERIE	Macédoine de légumes Blanquette de poisson Pomme de terre vapeur  Glace
lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Salade de betterave Boulette de bœuf (bio) Semoule Comté AOP Compote	Salade composée Dos de cabillaud (MSC) Gratin de courgettes (bio)  Fruit de saison	Salade de tomates Nouilles chinoises aux légumes Fromage Beignet aux pommes	Taost mousse de foie Sauté de veau (LR) Riz Edam (bio) Yaourts nature (bio)	Aioli : Œuf dur (bio) - poisson (MSC) Pomme de terre - carottes Haricots verts (bio) Tarte au chocolat

**AB** : Aliments issus de l'agriculture biologique

Les viandes de veau, porc et agneau sont **Label Rouge**

Le bœuf est d'origine française

*Menus élaborés par la responsable de cuisine  
conformes aux recommandations nutritionnelles de l'arrêté du 30 sept 2011*