

Du lundi 25 avril au vendredi 20 mai 2022

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Salade verte Raviolis au bœuf (bio) Emmental rapé (bio) Fruit de saison	Carottes rapées et pommes Courgettes au lait de coco (bio) Quinoa (bio) Yaourt aux fruits (bio)	Pizza au fromage Salade verte Fruit de saison	Batonnet de concombre Steack haché (bio) Purée Yaourt nature (bio)	Potage de légumes Poisson meunière (MSC) Haricots verts (bio) Pâtisserie
lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Batonnet de carottes Sauté de dinde (bio) Gnocchis (bio) Fruit de saison	Sardine à l'huile Légumes Semoule (bio) Fromage (bio) Flan à la vanille (bio)	Salade composée Omelette (bio) Carottes vichy Pâtisserie	Toast mousse de foie Blanquette de veau (bio) Riz (bio) Glace	Salade de pâtes (bio) Poisson (MSC) en sauce Brocolis (bio) Fromage (bio) Eclair au chocolat
lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
FORMATION	FORMATION	Salade Sauté d'agneau (bio) Pomme de terre vapeur Fromage (bio) Fruit de saison	Salade de lentilles (bio) Cordon bleu Haricots verts (bio) Compote (bio)	Macédoine de légumes (bio) Dos de cabillaud (MSC) Quinoa Crème anglaise
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Salade Bourguignon (bio) Purée Fromage (bio) Fruit de saison	Crêpe au fromage Quenelle nature en sauce (bio) Boulgour (bio) Crème au chocolat (bio)	Salade Quiche au légumes Compote (bio)	Œufs mimosas (bio) Cuisse de poulet (bio) Gratin de chou fleur (bio) Tarte	Salade Beignet de calamar Riz (bio) Fruit de saison

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (bio)

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

Le bœuf est d'origine française

Aide UE à destination des écoles

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