



<p>Lundi 28 avril</p> <p>Salade verte   Pâtes bolognaise  AB Emmental râpé AB Flan au caramel AB</p>	<p>Mardi 29 avril </p> <p>Feuilleté au fromage  Carré de seitan Petits pois  AB Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 30 avril</p> <p>Pique-nique 😎</p>	<p>Jeudi 01 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 02 mai</p> <p>Betteraves vinaigrette  Fish'n chips MSC Courgettes sautées  AB Fruit de saison </p>
<p>Lundi 05 mai </p> <p>Salade verte croutons   Gnocchis carbo végété  Emmental rapé AB Fruit de saison</p>	<p>Mardi 06 mai</p> <p>Tomates vinaigrette  Sauté d'agneau  LR Blé  AB Yaourt AB</p>	<p>Mercredi 07 mai</p> <p>Menu antigaspi 😊</p>	<p>Jeudi 08 mai</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Vendredi 09 mai</p> <p>Salade verte  Poisson frais  MSC Haricots verts  AB Éclair vanille choco</p>
<p>Lundi 12 mai</p> <p>Salade verte  Rôti de veau  LR Purée de carottes  Fromage blanc AB</p>	<p>Mardi 13 mai </p> <p>Crudité  Quenelles  AB Riz  AB Fromage AB Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 14 mai</p> <p>Menu antigaspi 😊</p>	<p>Jeudi 15 mai</p> <p>Couscous Poulet / merguez  Légumes / semoule  AB Yaourt aux fruits AB</p>	<p>Vendredi 16 mai</p> <p>Tomates vinaigrette  Brochette de poisson MSC Choux-fleurs  AB Tarte aux pommes</p>
<p>Lundi 19 mai</p> <p>Salade verte   Boulettes de bœuf  Boulgour  AB Petits suisses aromatisés AB</p>	<p>Mardi 20 mai </p> <p>Œufs mayonnaise  AB Salade de pâtes  Fromage AB Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 21 mai</p> <p>Menu antigaspi 😊</p>	<p>Jeudi 22 mai</p> <p>Carottes râpées  Rôti de dinde  LR Frites Cocktail de fruits AB</p>	<p>Vendredi 23 mai</p> <p>Houmous croutons  AB Poisson frais  MSC Ratatouille   Roulé choconoisette </p>

AB : Aliments issus de l'agriculture biologique (**bio**)
LR : Les viandes sont **Label Rouge** et d'origine française
MSC : Label pêche durable



Menu végétarien



Légumes du
maraichage local bio



Fait maison

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