

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
AVRIL	du 13 au 17	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE TOMATE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF COMPOTE POMME BANANE	EMINCE DE FILET DE POULET SAUCE COLOMBO RIZ BIO EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	PERLES DE PÂTES, TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE JAMBON BLANC* (Label Rouge) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISÉ	BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE BROCOLIS BÉCHAMEL SAINT MÔRET BIO GATEAU DU CHEF POIRE CHOCOLAT (à portionner)
	du 20 au 24	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE PETITS POIS ET CAROTTES FROMAGE BLANC SUCRÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE POMMES DE TERRE ET TOMATES À LA MOZZARELLA CREME DESSERT CHOCOLAT	OEUF DUR ET MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE BARBECUE SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON	PÂTES CASARECCES (locales) ET ALUMETTES DE PORC* FACON CARBONARA TOMME NOIRE IGP (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT	FILET DE COLIN SAUCE AURORE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS #REF! MINI CRÊPES SUCRÉES

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

**Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc*

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."