



		Jeudi 1er	Vendredi 2
		Pâté de foie Poisson pané Petits pois/carottes Compote BIO <i>Poisson d'Avril !!!</i> 	Feuilleté au Comté Sauté de dinde à la crème et aux champignons* Haricots verts Mousse au chocolat, chantilly et petits œufs de Pâques*
Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Férié		 Œuf dur* BIO mayonnaise Nuggets de soja Salade vinaigrette Mimolette Barre glacée	Tartatouille BIO* Tortis BIO à la carbonara* Emmental Abricot sec
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Betteraves râpées* Sauté de bœuf Marengo* Pommes de terre forestines Petit suisse aux fruits	Cervelas Filet de colin à la parisienne* Riz BIO Crème dessert	 Salade iceberg Boulettes végétales à la tomate* Semoule Camembert Pomme BIO	Carottes râpées BIO* Tortis BIO au thon à la crème* Eclair au chocolat
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
 Crêpe au fromage Œufs BIO brouillés* Salade vinaigrette Fromage blanc	Assiette jambon blanc, taboulé*, piémontaise*, cornichons, tomates BIO, emmental Compote et galette bretonne	Kebab* (petit pain, viande kebab, tomates, salade, sauce) Frites Glace BIO	Haricots verts vinaigrette Hachis Parmentier* (PDT BIO) Salade Banane

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française.
 Légumes de saison et œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain
 farine Label Rouge



*Plat fait maison
 Menu végétarien

