



| Lundi 07 Avril | Mardi 08 Avril | Jeudi 10 Avril | Vendredi 11 Avril |
|---|--|---|---|
| <p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Végé Tajine de pois chiches</p> <p>Boulgour</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Blanquette de porc </p> <p>Blanquette végétale</p> <p>et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio </p> | <p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p> Lozère vache à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p> Parmentier de brandade</p> <p>Parmentier végétal</p> <p> Yaourt nature et crème de châtaignes</p> <p>Fruit de saison Bio </p> |
| Lundi 28 Avril | Mardi 29 Avril | Jeudi 01 Mai | Vendredi 02 Mai |
| <p>Salade de crudités Bio et croutons (Salade verte, carottes)</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Axoia végétal</p> <p>Pâtes de Pâques IGP </p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante (à assembler)</p> | <p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Grafin de gnocchis Bio </p> <p>à la tomate et mozzarella</p> <p>Saint môret</p> <p> Fruit Bio de saison </p> | <p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p> | <p>Végé Taboulé</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p> Purée de fruits Bio artisanale</p> |

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME