

LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
DÉJEUNER SALADE DE LENTILLES BIO OMELETTE AUX FINES HERBES BIO CHOU FLEUR AU PERSIL BIO LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO	DÉJEUNER MACEDOINE CE2 REMOULADE EMINCE BŒUF MARINE MAITRE D'HOTEL ALIGOT FRUIT DE SAISON		DÉJEUNER HOUMOUS A LA BETTERAVE ET AU RADIS CANNELONI EPINARDS MOZZARELLA EMMENTAL RAPE CRUMBLE POMMES RHUBARBE	DÉJEUNER FEUILLETE AU FROMAGE BIO FILET HOKI MEUNIÈRE MSC EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO
LUNDI 06/04	MARDI 07/04	MERCREDI 08/04	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04
DÉJEUNER COQUILLETES BIO AU THON SAUTE DE PORC LABEL ROUGE CAROTTE A LA CREME BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER SALADE VINAIGRETTE BIO LASAGNES CHEVRE POIREAU LEGUME DU JOUR ILE FLOTTANTE AU CAMEL		DÉJEUNER BETTERAVES BIO EMINCE DE VEAU A LA CREME RIZ PILAF BIO FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER CHOU BLANC A LA FETA DOS DE COLIN SCE AUX HERBES PUREE POTIRON CE2 ET PUREE FLOCON PARIS BREST PRALINE
LUNDI 13/04	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04
DÉJEUNER SALADE DE BATAVIA AU MAÏS BIO SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE VEGETARIENNE FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER PAMPLEMOUSSE NUGGETS DE POULET SCE KETCHUP RIZ CREOLE BIO CREME DESSERT A LA VANILLE BIO		DÉJEUNER SALADE D'ENDIVES AU BLEU SAUTE DE BOEUF JULIENNE LEGUME RIZ AU LAIT NATURE BIO	DÉJEUNER CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO MOULES MARINIÈRES FRITES BIO FRUIT DE SAISON BIO
LUNDI 20/04	MARDI 21/04	MERCREDI 22/04	JEUDI 23/04	VENDREDI 24/04
DÉJEUNER CHOU ROUGE A LA VINAIGRETTE FILET DE SAUMON GRILLE RISETTI AU BEURRE YAOURT AUX FRUITS MIXES BIO	DÉJEUNER BETTERAVES BIO LASAGNE LEGUME BIO FRUIT DE SAISON BIO		DÉJEUNER CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE BOEUF EMINCE AU PAPRIKA PUREE PDT MAISON YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO	DÉJEUNER QUICHE LORRAINE BANDE 1KG CASSOLETTE DE COLIN ET FRUITS DE MER CAROTTES VICHY CE2 FRUIT DE SAISON BIO
LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 01/05
DÉJEUNER MELI MELO DE CRUDITES HACHE DE VEAU MACARONI AU FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	DÉJEUNER CREPE AU JAMBON ET FROMAGE GALETTE QUINOA PROVENCALE H. VERTS A LA VAPEUR BIO FRUIT DE SAISON BIO		DÉJEUNER TOMATES COEURS ARTICHAUT VGTT HAUT DE CUISSE POULET GRILLE POEEE LYONNAISE FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES BIO	DÉJEUNER MACEDOINE CE2 REMOULADE BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE EPINARD HACHE AU BEURRE BIO CREME AU CHOCOLAT BIO BISCUIT

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*