

		Jeudi 1 ^{er} Mai	Vendredi 02
		FERIE	Feuilleté Hot Dog Dos de Cabillaud Beurre Blanc Poêlée de Brocolis Kiri Ile Flottante
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Carottes Râpées Steak Haché Sauce Poivre Coquillettes Ossau Iraty Pomme	Concombres à la Grecque Sauté de Poulet Chasseur Pommes de terre Vapeur Brie Kiwi	FERIE	Salade de Tomates Paupiette de Veau Moutarde Carottes Vichy Comté Gâteau de Semoule
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 17
Salade Radis/Concombres/Féta Axoa de Porc Semoule Couscous Tomme Catalane Yaourt Aromatisé	Rosette de Lyon Marmite de Colin Cœur de Blé Gouda Melon	Riz à la Niçoise Chipolatas Poêlée de Courgettes Vache Qui Rit Fraises au Sucre	Salade Verte Omelette Aux Pommes de Terre Emmental Banane
Lundi 19	Mardi 20 *	Jeudi 22	Vendredi 23
Concombres Vinaigrette Sauté de Veau aux Olives Torti 3 Couleurs Camembert Kiwi	Radis Croque au Sel Sauté de Dinde au Curry Haricots Beurre Ptit Louis Eclair au Chocolat	Rillettes de Sardines Emincé de Bœuf aux Poivrons Poêlée de Céréales Mimolette Pastèque	Friands Fromage Gratin de Tortellini Ricotta Salade Verte Ossau Iraty Compote
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Melon Riz à l'Espagnole Edam Flan Caramel	Tomates Basilic au Thon Sauté de Canard au Miel Haricots Vert Brie Nectarine	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO	

N.B. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.
 Nos approvisionnements Viandes sont principalement d'origine Française.