

		Jeudi 02	Vendredi 03	Informations
		Radis Beurre Sauté de Dinde Normande Petits Pois Bonne Femme Camembert Riz au Caramel	Salade Tourangelle Dos de Cabillaud Sce du Chef Carottes sautées Edam Bananes	
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur) Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
FERIE	Salade de Betteraves Mimosa Paupiette de Veau Champignons Pates 3 Couleurs Mimolette Kiwi	Salade de Quinoa Aux Légumes Croquants Poêlée Végétale Tomme Blanche Pommes	Carottes Râpées Riz à l'Espagnole Kiri Fromage Blanc aux Fruits	
<i>Vacances de Pâques</i>				
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Salade Tricolore : Mais/Tomates/Radis	
Salade Tricolore* Croque Fromage Petits Pois Carottes Tomme Basque Poires	Concombres en Vinaigrettes Sauté de Porc aux Pruneaux Haricots Beurre Emmental Brownies crème Anglaise	Rosette Pavé de Saumon Sce Hollandaise Cœur de Blé Fromage Blanc et Fraises		

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.