

<i>Lundi 04 Mai</i>	<i>Mardi 05</i>	<i>Jeudi 07</i>	<i>Vendredi</i>	<i>Informations</i>
Mais au Thon Emincé de Bœuf Provençale Coquillettes Comté Salade de Fruits	Concombre à la Crème Rougail Saucisse Tartare Fruits de Saison	Salade de Perles Crêpes au Fromage Salade Verte Yaourt Nature Pâte de Fruits		
<i>Lundi 11</i>	<i>Mardi 12</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
Pâté de Campagne Filet de Colin Meunière Ratatouille Edam Eclair Chocolat	Melon Chipolatas Tomates Provençale Mimolette Riz au Lait			
<i>Lundi 18</i>	<i>Mardi 19</i>	<i>Jeudi 21</i>	<i>Vendredi 22</i>	Valorisant Egalim (AOP/AOC – IGP – HVE-STG-FERMIER-LABEL ROUGE) Bleu Blanc Cœur Végétariens Pêches Durable Locaux BIO
Carottes Râpées Boulettes de Bœuf Semoule Gouda Fruits de Saison	Œuf Mayonnaise Poêlée Camarguaise Emmental Banane	Radis Beurre Cuisse de Poulet Paprika Courgettes Poêlées Montcadi Gâteau de Semoule	Croisillon Dubary Filet de Merlu Sauce Aurore Blé Pilaf Vache Qui Rit Fruits de Saison	
<i>Lundi</i>	<i>Mardi 26</i>	<i>Jeudi 28</i>	<i>Vendredi 29</i>	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.
	Salade Macédoine et Surimi Sauté de Veau aux Olives Pates 3 Couleurs Saint Nectaire Fruits de Saison	Melon Travers de Porc Mélange Céréales Brie Fraises au Sucre	Salade Tomate et Mais Gratin de Pommes de Terre aux Lentilles Camembert Yaourt Arom	