

Menus du 26 avril au 14 mai 2021

<p>Lundi 26 avril</p> <p>Terrine basque ~ Sauté de veau pâtes ~ Salade d'agrumes</p>	<p>Mardi 27 avril</p> <p>feuilleté ~ Jambon à l'os chips ~ Mousse</p>	<p>Jeudi 29 Menu végétarien</p> <p>Salade de betteraves feta ~ Cake aux légumes Salade variée ~ Fruits</p>	<p>Vendredi 30 avril</p> <p>Concombre Saumon fumé ~ Emincé de poulet Sauce curry au lait de coco blé ~ tiramisu</p>
<p>Lundi 03 mai Menu végétarien</p> <p>Salade aux cœurs de palmiers ~ Lasagne aux légumes ~ Banane</p>	<p>Mardi 04 mai</p> <p>Tomates /feta ~ Paupiette Gratin de choux fleurs ~ glace</p>	<p>Jeudi 06 mai</p> <p>Taboulé ~ Salade de mâche Tajine agneau au pruneau semoule ~ pâtisseries</p>	<p>Vendredi 07 mai</p> <p>Avocat mayonnaise ~ crevettes riz basmati ~ Yaourt</p>
<p>Lundi 10 mai</p> <p>Wraps au thon ~ Rôti Orloff Carottes/navets ~ glace</p>	<p>Mardi 11 mai</p> <p>Salade de courgettes ~ Burger frites ~ Fruits</p>	<p>Jeudi 13 mai</p> <p>ASCENSION</p>	<p>Vendredi 14 mai Menu végétarien</p> <p>Salade fraîcheur ~ Quiche aux légumes ~ pâtisseries</p>

Tous les fruits sont Bio : Bio ou AOP, IGP, Label Rouge (aide UE à destination des écoles)

Tous les légumes sont Bio ou FAIT Maison

FAIT Maison Fermier Local

Les menus sont susceptibles de changer