



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 29 avril au 3 mai	Velouté de Légumes (BIO) Croutons Pâtes (BIO) à la Carbonara (BIO) Compote de Poires (BIO) et Galette	Rillettes de Canard (PP) Rôti de Dinde Haricots Verts (BIO) Yaourt à la Vanille (PP)	Salade de Chou Blanc (BIO) Chili Con Carne (BIO) Gâteau Maison (BIO)	Salade Verte (BIO) Poisson Pané Frais Purée de Pommes de Terre (BIO) Fruit de Saison (BIO)
Du 6 au 7 mai	Betteaves Rouges Cuites (BIO) Chipolatas Lentilles (BIO) Crème Anglaise et Galette	Vermicel (BIO) à la Tomate Gratin Dauphinois (BIO) Salade Verte (BIO) Yaourt à la Passion (PP)		
Du 13 au 17 mai	Saucisson à l'Ail – Beurre Emincé de Dinde à la Crème (BIO) Semoule (BIO) Compote de Pommes (BIO) Poires et Galette	Radis - Beurre (BIO) Rôti de Porc Petits Pois Carottes (BIO) Yaourt au Caramel (PP)	Carottes Râpées (BIO) Poulet (PP) Frites Glace	Salade de pâtes (BIO) Quiche au Poisson Frais Fromage Fruit de Saison (BIO)
Du 21 au 24 mai	FERIE	Rillettes de Sardines Blanquette de Dinde Riz (BIO) Salade de Fruits	Œuf Mayonnaise (BIO) Parmentier de Légumes (BIO) Fromage Banane (BIO)	Salade Concombres (BIO) Saumon au Four Pâtes au Beurre (BIO) Crème Chocolat ou Café (PP)

(BIO) Produit issu de l'agriculture Biologique Oignons et Ail (BIO)
(PP) Produits de Proximité Fruit du goûter du matin (BIO)
Lait (PP) Farine et Sucre (BIO)
Pommes de Terre (BIO) Œufs (BIO)

*Menus respectés en
fonction des arrivages !*

Tracer le parcours santé qui passe par 5 fruits et légumes en évitant tout autre aliment

