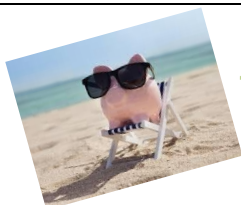




Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Radis beurre (B) Emincé de veau Marengo (M) Semoule Fromage blanc Coulis exotique	Bouchées camembert Salade Blanc de poulet sauce Normande (M) Carottes à l'ancienne (B) Fruits de saison	Menu végétarien Carottes râpées (B) Lasagnes végétarienne (S) (M) Saint Paulin Tarte au chocolat	Pizza royale Poisson du jour sauce Arménienne (M) Pomme de terre vapeur (B) Yaourt sucré

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Vacances	Vacances	Vacances	Vacances



Vacances



Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Vacances	Vacances	Vacances	Vacances

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Betterave à l'échalote Bœuf à l'Indienne (M) Riz pilaf (B) Cantal Yaourt aux fruits	Menu local Saucisson sec Joue de porc braisé Purée (M) Compote du verger d'Eyjeaux (B)	Menu végétarien Potage de légumes (B) (M) Légumes sautés façon Wok (M) Coquillettes gratinées (M) Pomme golden	Cèleri rave Filet de lieu noir sauce beurre blanc (M) Courgettes sautées (M) Rondelé Mousse au chocolat (M)

Tous les menus sont élaborés par un-e diététicien-ne et confectionnés par les employé-es sur place avec une majorité de produits frais. L : Local B : Bio M : Préparation maison

* sous réserve d'approvisionnement et des contraintes de fonctionnement



RECETTE du mois d'AVRIL

