



Du 29/04/24 au 03/05/24



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chevre Pâté en crouste Carotte rapée	Salade Cesar Tarte a la tomate		Salade bar	Salade fromage Wraps Thon crudités
Bolognaise ou Bolognaise VG	Sauté ou paupiettes de veau aux olives ou Pané au cheddar		Escalope de poulet normande ou Dos de colin sauce pesto	Omelette pdt ou Tenders ER*
Spaghetti ou Duo de courgette	Semoule ou Gratin de blettes		Riz de Camargue ou Fondue de poireaux	Purée ou Ratatouille
Yaourt ou bio Fromage ou bio ou Fromage ou labellisé	Yaourt ou bio Fromage ou bio ou Fromage ou labellisé		Yaourt ou bio Fromage ou bio ou Fromage ou labellisé	Yaourt ou bio Fromage ou bio ou Fromage ou labellisé
Liegeois ou Fruit	Salade de fruits		Eclairs au chocolat ou Fruit	Glace pirulo ou Fruit

Menus élaborés par le chef en respect du plan alimentaire. Attention, les menus sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages.

Environ 80% des préparations de nos menus sont faites maison.



Végétarien



Agriculture biologique



Produit labellisé



Local



Pêche durable



Regions Ultraperipheriques



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Certification environnementale 2