



**LUNDI**



**MARDI**



**JEUDI**



**VENREDI**

Semaine 14

**30**  
MARS

Feuilleté au comté

Oeufs pochés

Riz cantonnais

Pâtisserie

**31**  
MARS

Soupe

Bruschetta au thon

Carotte

Yaourt

**02**  
AVRIL

Salade de gésiers

Escalope de dinde à la crème

Tagliatelles BIO

Compote BIO

**03**  
AVRIL

Concombre

Jambon grillé

Petits pois

Fromage

Gâteau

**vacances**  
de PRINTEMPS

Semaine 17

**20**  
AVRIL

Pâté basque AOP

Bouchée de Bœuf en sauce

Haricots beurre

Glace

**21**  
AVRIL

Rillettes de thon

Wings de poulet

Riz de Camargue BIO

Crème dessert

**23**  
AVRIL

Tomates en salade

Crêpe de blé noir au fromage

Tarte aux pommes BIO

**24**  
AVRIL

Carottes râpées

Pâtes au saumon à la crème

Fruit de saison

Semaine 18

**27**  
AVRIL

**28**  
AVRIL

**30**  
AVRIL

**01**  
MAI



Plat élaboré sur place à partir de produits bruts



Plat à base de produits bios



Plat privilégiant les circuits courts



Menu VEGETARIEN

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.