

## Menu du 25 avril au 20 mai 2022

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022</b>	Charcuterie (L) Dos de colin Poêlée de choufleur (L)  Dame Blanche (M)	Betteraves rouges (B.L) Nems de légumes Riz Cantonais (B)  Mousse Coco (B.M)	Carottes râpées (B.L) Hachis parmentier (B.L.M)  Yaourt (B.L)	Chèvre chaud (L) Saucisse de viande (VBL) haricots jaunes (L)  Banane (B)
<b>Du 2 mai au 6 mai 2022</b>	Avocat (B) Mayonnaise (M) Haché de veau (V.B.L) Coquillettes (B)  Comté (AOP) Poire	Salade de maïs (B) Boulette végétale à la sauce tomate Semoule de couscous  Fraisier (LM)	Pomelo Potée de choux (BL) (Saucisses V.L)  Tiramisu à l'ananas (M)	Rillettes de Thon (M) Rosbeef (VBL) Pommes de terre (B.L)  Yaourt (B.L)
<b>Du 9 mai au 13 mai 2022</b>	Filet de sardine (L) Spaghetti (B) bolognaise (VL)  Gruyère râpé (L) Kiwi	Salade de tomate cerise) Hamburger de légumes Frites (B.L)  Glace à l'eau (BM)	Terrine de pâté (L) Paella de crevette (M)( riz bio)  Salade de fruits (M)	Piémontaise (B.M) Pintade (VBL) Petits Pois (B.L) Yaourt (B.L)
<b>Du 16 mai au 20 mai 2022</b>	Friand au fromage Navarin d'agneau (V.F) Haricots Blancs (L)  Fruits de saison	Radis (B.L) Saucisse végétale (B) Purée (B.LM)  Crème de soja aux fruits (B)	Wrap jambon (L), boursin Saumon Epinards frais (L)  Fruit de saison	Concombre (B.L) Bœuf aux carottes primeurs (B.L) Pommes de terre nouvelle (B.L) Yaourt (B.L)

VF : viande d'origine Française B.L : Bio Local B : Bio AOP : Appellation d'Origine Protégée M : Maison

Les éléments en parenthèses indiquent la provenance du produit

Les plats peuvent varier selon arrivages et conditions climatiques