

<u>Jours</u>	<u>Semaine du 23 au 27 avril 2018</u>	<u>Semaine du 30 au 04 mai 2018</u>	<u>Semaine du 07 au 11 mai 2018</u>
lundi 	Radis au beurre Cordon bleu de volaille Pommes dauphines Crème dessert chocolat	Oeuf mayonnaise au surimi Escalope de dinde viennoise Purée de carottes (Bio) Cocktail de fruits	Crêpe au fromage Steak hâché Frites Glace vanille-chocolat
mardi 	Saucisson à l'ail Sauté de dinde à l'estragon Semoule Fromage Fruit de saison	<u>FERIÉ</u>	<u>FERIÉ</u>
mercredi 	Salade de riz Quiche provençale Salade verte Yaourt aromatisé	Carottes râpées Lasagnes de poisson Salade verte Crème au praliné	Salade de pommes de terre au thon Moussaka Salade verte Yaourt nature sucré
jeudi 	Salade composée Saumon à l'oseille Riz pilaf Pâtisserie (maison)	Betteraves vinaigrette (Bio) Omelette façon Tortilla (P.de terre) Tomates à la provençale Pâtisserie (maison)	<u>FERIÉ</u>
vendredi 	Céleri rémoulade (Bio) Pâtes à la carbonara et fromage râpé Fruit de saison	Concombre à l'Aneth Gratin de bœuf aux courgettes Salade verte Saint-Nectaire Fruit de saison	Repas Bio Salade de tomates Cuisse de poulet rôtie au jus Carottes à la crème Fromage et fruit de saison

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

VPF : Viande de Porc Française

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Produits de saison : Mâche - Poireau - Avocat - Pomme Granny - Chou-fleur - Pissenlit - Poire Conférence - Kiwi - Morille - Radis - Pomme Golden - Citron - Asperge - Artichaut - Fève - Pomelo - Banane - Mangue - Oignon blanc - Champignon de Paris - Fraise - Citron vert - Concombre - Laitue - Ail - Oignon - Navet - Chou pommé - Epinard - Papaye - Endive - Cresson - Persil - Ananas.

Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaque fois.

Menus susceptibles d'être modifiés en raison des contraintes d'approvisionnement.