

LUNDI 31/03	MARDI 1/04	MERCREDI 2/04	JEUDI 3/04	VENDREDI 4/04
Oeuf  / mayonnaise Tortellinis au bœuf du Chef + Rapé  Salade de fruits	Salade composée Cordon bleu (à la dinde)* Lentilles/carottes au jus  Yaourt vanille 	Pizza* Rôti de porc forestier Gratin de choux fleurs  Fruit 	 Croisillon dubarry* Haricots verts persillés  Croc lait  Beignet sucré	Bolognaise de thon du Chef Riz  Mimolette à la coupe Pomme 



BONNES VACANCES !!!



LUNDI 21/04 <i>Joyeuses Pâques</i> 	MARDI 22/04 Menu Pâques Boulettes* d'agneau du Chef Flageolets Petits Œufs choco  Yop à la fraise	MERCREDI 23/04 Courgette farcie (Plat complet) + Blé  Chanteneige  Gaufre bruxelloise	JEUDI 24/04 Jambon blanc Coquillettes  Râpé  + Edam coupe Mousse au chocolat 	VENDREDI 25/04 Taboulé  Bâtonnets de poisson* Carottes à la crème  Banane
LUNDI 28/04 Carottes râpées  Chipolatas grillées* Purée pdt/légumes du Chef Fromage blanc 	MARDI 29/04 Rosette* / micro beurre Bolognaise du Chef  Pennes  + Rapé  Animation Fontaine chocolat	 MERCREDI 30/04 Macédoine Steack fromager* Ratatouille du Chef / Riz  Fruit 	JEUDI 1/05 FERIE	VEND 2/05 Menu Américain Nuggets de poulet * Potatoes + ketchup  Fromage  Brownie

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.