

# AVRIL MAI 2024

<b>LUNDI 29 AVRIL</b>	<b>MARDI 30 AVRIL</b>	<b>JEUDI 2 MAI</b>	<b>VENDREDI 3 MAI</b>
Macédoine Ball Burger Pommes rissolées Fromage	Carottes râpées aux agrumes* Côte de porc sauce moutarde Haricots beurre Banane*	Taboulé Poisson Riz Gâteau au yaourt*	Sardines ou maquereaux Saucisse de volaille Lentilles Coupe liégeoise
<b>LUNDI 6 MAI</b>	<b>MARDI 7 MAI</b> <b>Menu végétarien</b>	<b>JEUDI 9 MAI</b>	<b>VENDREDI 10 MAI</b>
Saucisson sec ou à l'ail Poisson pané Légumes Yaourt nature sucré	Champignons à la crème Lasagne végétale Salade verte* Glace	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
<b>LUNDI 13 MAI</b>	<b>MARDI 14 MAI</b>	<b>JEUDI 16 MAI</b>	<b>VENDREDI 17 MAI</b> <b>Menu végétarien</b>
Terrine de campagne Cordon bleu Haricots verts Flan	Salade aux lardons œufs Filet de saumon sauce oseille Riz Fromage	Tomates* mozzarella Rôti de porc Flageolets Crumble aux pommes*	Carottes râpées Spaghettis façon végétarienne Salade verte* Glace
<b>LUNDI 20 MAI</b>	<b>MARDI 21 MAI</b>	<b>JEUDI 23 MAI</b>	<b>VENDREDI 24 MAI</b>
<b>FÉRIÉ</b>	Radis / beurre Escalope Viennoise Frites Pot de glace vanille Bio	Concombres* à la crème Lasagne bolognaise Salade verte* Broyé du Poitou	Tomates* / Emmental Gratin de poisson Cœur de Blé Fraises*

LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI Menu végétarien
Salade de riz, surimi et ananas Steak haché Poêlée campagnarde Beignet	Tartines chèvre miel Omelette Semoule aux épices Fromage	Taboulé Cuisse de poulet provençale Haricots plats Abricots*	Œuf mayonnaise Saucisse ou merguez Semoule Compote / biscuit

Les produits frais sont identifiés par un \*  
Les menus sont susceptibles de modifications

