



En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

	Du 1 ^{er} au 05 avril	Du 08 au 12 avril	Du 15 au 19 avril	Du 22 au 26 avril
LUNDI	Férialé	Salade mimosa Seiche à la sétoise Riz pilaf Brie Purée de fruits Gros pain	Salade verte Filet de lieu sauce ciboulette Boullghour aux petits légumes Edam Poire au sirop et chantilly	Haricots verts en vinaigrette Bourride de lotte Riz pilaf St nectaire Fruit de saison
MARDI	Betteraves persillées Gardiane de taureau Riz de camargue Yaourt nature Fruit de saison et lapin en chocolat	Houmous et ses gressins Boulettes de pois chiches Purée de carottes au cumin Fromage blanc sucré Fruit de saison	Pizza Omelette aux herbes Petits pois au jus Camembert Fruit de saison	Betteraves persillées Quenelles à la tomate Quinoa Fromage blanc nature Fruit de saison
MERCREDI	Bâtonnet de crudités Steak haché Purée de pommes de terre Velouté aux fruits Pommes au four	Salade carnaval maison Rôti de veau Haricots beurre persillées Tomme noire Tarte aux pommes	Salade de pommes de terre Bœuf bourguignon Jeunes carottes Yaourt aux fruits Fruit de saison	Tarte au thon et chiffonade de batavia Poulet rôti au four Purée de courgettes Brie Fruit de saison
JEUDI	Batavia Crousti' au fromage Poêlée d'haricots verts Fromage à tartiner Donut sucré	Cake aux asperges et mesclum Steak haché de taureau Gratin de chou-fleur Mousse de fraise au mascarpone	Duo cru/cuit Cappelletti au saumon fumé Fromage blanc aux fruits Roulé au chocolat	Radis à la croc Saucisse de porc Saucisse de volaille Ratatouille Gruyère Tarte au chocolat
VENREDI	Tarte florentine Poisson sauce citron Ebly aux petits légumes Cantal jeune Compote	Célieri rémoulade Spaghettis bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Escalope de dinde à la moutarde Coquillettes Emmental râpé Fruit de saison	Salade feuille de chêne Sauté d'agneau Flageolet au jus Petit Louis Cocktail de fruits