



















































## LUNDI 06/04



## MARDI 07/04

- Salade arlequin  
- Salade pommes de terre : harengs  
- Pâtes pesto légumes verts   
- Jambon grill    
- Carbonnade flamande     
- Sauce Maroilles     
- Fondue de poireaux à la crème   
- Mac and cheese     
- Saint Nectaire aop   
- Camembert bio   
- Sainte Maure aop    
- Fruits de saison
- Beignet chocolat     
- Liégeois aux fruits 
- Ananas

## MERCREDI 08/04























- Céleri ravigote     
- Riz niçois     
- Andouillette sauce moutarde      
- Wing's de poulet tex-mex 
- Duo carotte-rutabaga  
- Haricots verts bio  
- Yaourt nature bio et sucre  
- Comté aop   
- Fruits de saison
- Mille feuille  
- Caprice berrichon    

## JEUDI 09/04






### Menu pluriculturel

- Salade marocaine  
- Salade sénégalaise 
- Salade cobb   
- Dahl de lentilles   
- Poulet dg   
- Pulled pork       
- Amadumbe de patate douce   
- Aloo gobi    
- Edam bio   
- Gouda bio   
- Pecan pie (tarte aux noix de pecan)    
- Khir (riz au lait indien)   

## VENDREDI 10/04

- Taboulé  
- Pomelos rose
- Cheeseburger     
- Pommes cubes rissolées
- Ratatouille niçoise
- Brie bio   
- Vache qui rit bio   
- Gouda bio   
- Tiramisu   
- Fruits de saison
- Gâteau basque   

-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison
-  Aide UE à destination des écoles

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Œufs
-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri



LUNDI 06/04

MARDI 07/04

MERCREDI 08/04

JEUDI 09/04

VENDREDI 10/04

Salade de riz thon

Knack

Aile de raie gratinée

Coquillettes au beurre bio

Trio de légumes bio

Camembert bio

Fruits de saison

Compote de pommes bio

Carotte râpée

Bœuf mellois

Semoule couscous

Courgettes sautées bio

Yaourt nature bio et sucre

Fruits de saison

Éclair vanille

Artichauts à l'antiboise

Galette de sarrasin jambon-fromage

Crêpe emmental

Salade verte

Gratin de chou-fleur bio

Saint Paulin bio

Fruits de saison

Breizh'n'roll

Jus de pomme

- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Œufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

