



Du 4 au 8



Du 18 au 22



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				Concombre/fêta Pâtée provençale de blé Poulet Yaourt aux fruit
	Carottes/pommes râpées aux graines de sésame et <b>dés de fromage</b> Sauté de porc au caramel / pommes de terre boulangère Fruit	Radis beurre Carte aux poireaux <b>Crème rapadura</b>	Cuisine des 5 continents Repas mystère élaboré par les enfants	Palade/dés emmental/noix Poisson frais sauce citronnée <b>Karicots verts</b> Pudding
	Betteraves au cumin Poulet colombo <b>Petits pois-carottes</b> Roses des sables	Palade niçoise Escalope de dinde au curry Gratin de légumes Fruit	Omelette pomme de terre/ <b>fromage</b> Compote	menu établi en fonction des stocks
	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect stricte des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)



\* Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque