

Du 3 au 7



Du 10 au 14



Du 17 au 21



Du 24 au 28



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	 <p>Oeuf dur</p> <p>Ecrasée de pomme de terre à l'huile</p> <p>Fromage - salade de fruits</p>	<p>Curry de la mer</p> <p>Haricots d'Espagne</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>repas mystère</p>  <p>élaboré par les enfants</p> 	<p>Pillettes de thon</p> <p>Quiche aux poireaux</p> <p>Fruits - dessert de Pâques</p>
	 <p>Pisetti aux petits légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Chipo fermière</p> <p>Lentilles à la dijonnaise</p> <p>Aletria aux fruits</p>	<p>Parmentier de poissons</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Projet Alimentaire Territoire</p> <p>Repas local</p>

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)

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



* Viande Bovine Française

Menu végétarien

Aliment bio