



## MENUS du LUNDI 24 AVRIL au VENDREDI 12 MAI 2017

LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
macédoine de légumes <span style="color: blue;">chipolatas</span> coquillettes entremet au caramel	<span style="color: blue;">saucisson à l'ail</span> / beurre <span style="color: blue;">cordon bleu</span> petits pois carottes fromage fruit de saison	<span style="color: green;">betteraves rouges</span> / thon <span style="color: blue;">émincé de volailles</span> haricots verts fromage <span style="color: purple;">choux à la crème</span>	salade <span style="color: green;">choux blanc</span> / <span style="color: green;">carottes</span> <span style="color: magenta;">filet de poisson</span> sauce beurre blanc riz mousse au chocolat
LUNDI 1er MAI	MARDI 2 MAI	JEUDI 4 MAI	VENDREDI 5 MAI
<span style="color: red; font-weight: bold;">FÉRIÉ</span>	<span style="color: green;">carottes</span> râpées <span style="color: blue;">sauté de porc</span> flageolets <span style="color: orange;">semoule de lait</span>	<span style="color: blue;">rillettes</span> <span style="color: magenta;">nuggets de poisson</span> <span style="color: orange;">purée</span> compote de pommes	<span style="color: green;">concombres</span> à la crème couscous à la <span style="color: blue;">volaille</span> fromage fruit de saison
LUNDI 8 MAI	MARDI 9 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
<span style="color: red; font-weight: bold;">FÉRIÉ</span>	salade riz / thon <span style="color: blue;">cordon bleu</span> épinards fromage fruit de saison	<span style="color: green;">tomates</span> / maïs <span style="color: blue;">aiguillette de poulet</span> pâtes <span style="color: red;">yaourt nature sucré</span>	<span style="color: blue;">mousse de foie</span> <span style="color: orange;">brandade de poisson</span> <span style="color: green;">salade verte</span> entremet praliné

origine de la viande de bœuf : France

fait maison

**Producteurs locaux de produits frais :**

- |  |   |
|--|---|
| <p><span style="background-color: #008000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> légumes</p> <p><span style="background-color: #00bfff; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> viande de porc, bœuf, volailles</p> <p><span style="background-color: #ff00ff; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> poisson</p> | <p><span style="background-color: #ff0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> laitages</p> <p><span style="background-color: #8000ff; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px; vertical-align: middle;"></span> pâtisserie</p> |
|--|---|

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement.



