

	Semaine du 29 avril au 03 mai 2024	Semaine du 06 au 10 mai 2024	Semaine du 13 au 17 mai 2024	Semaine du 20 au 24 mai 2024
Lundi	Tartare de concombres Brandade de poisson Babybel Pomme	Fond d'artichaud Poisson à la crème Pâtes Fromage blanc Île flottante	Carottes râpées Raviolis de légumes Camembert Crème vanille	FERIE
Mardi	Salade d'haricots verts Escalope de dinde au jus <i>Filet de poisson aux herbes</i> Petit pois Tomme noire Kiwi	Cœur de palmier Hachis parmentier <i>Brandade de poisson</i> St Marcellin Cocktail de fruits	Salade de pois chiches Escalope de dinde <i>Poisson pané</i> Petit pois Pavé d'affinois Pomme	Carottes râpées Poisson pané Pâtes Fromage blanc Banane
Mercredi	FERIE	A S C E N S I O N	Salade verte et fromage Galopin de veau <i>Poisson vapeur</i> Purée de patate douce Bûche de chèvre Fraises	Salade de pomme de terre Riz cantonnais VG Vache qui rit Ananas au sirop
Jeudi	Salade verte Saucisse chippo <i>Poisson pané</i> Riz Tartare Tarte coco		Salade de perles marines Saucisses de Toulouse <i>Omelette à la tomate</i> Riz à la tomate Tomme de savoie Glace coco	Salade grecque Moussaka <i>Moussaka VG</i> Fromage de brebis Fraises
Vendredi	Salade piémontaise Lasagnes de légumes St Marcellin Liégeois		Concombre Bœuf braisé <i>Moelleux pané</i> Lentilles Yaourt à la grecque Quatre quart	Courgettes râpées au thon Sauté de veau provençal <i>Poisson provençal</i> Semoule Tomme blanche Pruneaux au sirop

Légende:

Menu végétarien

Remplacement régime sans viande



Dessert fait maison



Viande porcine française



Viande bovine française



Fruits et légumes frais



Indication Géographique Protégée



Produits AOP



Produits de la région