


SEMAINES / JOURS	Du 1 ^{er} au 5 Avril 2024	Du 8 au 12 Avril 2024	Du 29 avril Au 3 mai 2024	Du 6 au 10 mai 2024	Du 13 au 17 mai 2024	Du 20 au 24 Mai 2024
LUNDI	1 ^{er} LUNDI DE PAQUES	8 Duo de chou aux noisettes Omelette de pomme de terre Salade verte Fromage Glace	29 Betteraves rouges mimosa Carbonnade de bœuf Carottes Fromage Fruit	6 Melon Pâtes à la bolognaise Yaourt bio Compote	13 Pamplemousse Œufs durs et Choux fleurs en gratin Fromage Glace	20 Lundi de Pentecôte
MARDI	2 Carottes au citron Escalope de volaille Riz à la tomate Fromage blanc bio Cookies	9 Grillons cornichons Steak Ratatouille Fromage Fruit	30 Avocat Chili végété Riz Yaourt bio Salade de fruits	7 Maquereaux moutarde Axa de veau bio-local Piperade Fromage Fruit	14 Surimi mayonnaise Steak haché Pommes sautées Fromage Fruit	21 Jambon de pays Brochette de dinde Haricots verts Fromage Fruit
JEUDI	4 Choux fleur vinaigrette Rôti de bœuf Haricots verts Fromage Fruit	11 Pamplemousse Sauté de porc local Pâtes Fromage Flan patissier	2 Salade de pâtes Cuisse de poulet Haricots beurre persillés Fromage Fruit	ASCENSION	16 Melon Escalope de volaille Petits pois Fromage Crumble aux pommes	23 Pastèque Blanquette de veau Riz Fromage Clafoutis
VENDREDI	5 Concombre à la crème Tarte au fromage Salade verte Fromage Pommes cuites	12 Salade d'haricots verts Menu anti-gaspi Fromage Fruit VACANCES DE PRINTEMPS 	3 Radis Poisson Pommes vapeur Fromage Tarte aux pommes	PONT DE L'ASCENSION	17 Quiche lorraine Paëlla au poisson Fromage Fruit	24 Asperges vinaigrette Curry de pois chiche aux légumes Fromage Fruit

MENU ETABLI (DANS LE CADRE DE L'APPLICATION DU DECRET 2011-1227)

La Principale,
Anne SAINT ANDRE

La Gestionnaire,
Sylvie RATINAUD