



menu du 29/04 au 17/05/2024

LUNDI
29 Avril 2024



SALADE DE BLÉ
A
LA PROVENÇALE

JAMBON GRILL
SAUCE MADÈRE
BROCOLIS

GOUDA BIO

SALADE DE FRUITS

MARDI
30 Avril 2024

Menu Végétarien

CRÊPE AU FROMAGE

OMELETTE
COURGETTES D'UZEL
AIL & FINES HERBES

BLEUET DES PRAIRIES
DE CLÉRON

POMME



JEUDI
02 Mai 2024

SALADE ICEBERG

BRANDADE
DE
POISSON

CANCOILLOTTE IGP
A L'AIL

BANANE



VENDREDI
03 Mai 2024

CAROTTES RÂPÉES
D'UZEL
VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ
AU JUS
FRITES & KETCHUP

VACHE QUI RIT

MOUSSE CHOCOLAT



LUNDI
06 Mai 2024

MACÉDOINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE

LASAGNES
AUX
2 SAUMONS

PETIT LOUIS

YAOURT DE MAMIROLLE
BIO SUCRÉ



MARDI
07 Mai 2024

LENTILLES EN
SALADE

GRILLARDIN DE VEAU
AU JUS
CHOU-FLEUR BIO
PERSILLÉ

SAINT PAULIN

POIRE



JEUDI
09 Mai 2024

Férié



VENDREDI
10 Mai 2024

LUNDI
13 Mai 2024

CRÊPE AU FROMAGE

PAUPIETTE DE VEAU
A LA MOUTARDE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
AUX
CAROTTES JAUNES

1 PETIT SUISSE SUCRÉ

KIWI



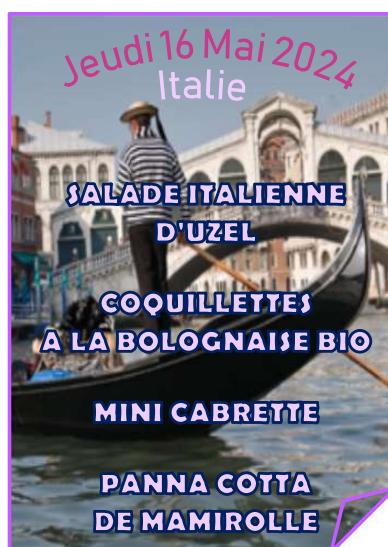
MARDI
14 Mai 2024

Menu Végétarien

SALADE
DE HARICOTS VERTS
GRATIN DE CROZETS
AU
FROMAGE

CAMEMBERT

POMME BIO



VENDREDI
17 Mai 2024

SALADE
DE POMMES DE TERRE
D'UZEL

POISSON PANÉ CITRON
CAROTTES BIO
PERSILLÉES

COMTÉ DE CLÉRON

ANANAS AU SIROP



BON APPÉTIT !