

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 /03 au 02/04	Riz niçois au thon Emincé de dinde au basilic <u>Chou-fleur</u> Fromage Banane	<u>Potage de légumes</u> Rôti de porc Riz à l'espagnole (P-S) Fromage blanc aux fruits	Avocat au surimi Dos de cabillaud Semoule (P-S) Fromage Flan aux clémentines	Betterave rouge râpée Joue de bœuf au miel <u>Gratin de courgettes</u> Crème dessert au chocolat
Du 05 /04 au 09/04	Férialé	<u>Salade verte</u> au gouda Pintade Beignet de brocolis (S) Yaourt nature sucré	Radis rouge petit beurre demi-sel Poisson pané (S) Epinard à la crème (P-S) Fromage Tarte aux kiwis	<u>Céleri rémoulade</u> Pizza Royale Salade <u>Pomme cuite</u>
<h1>Vacances de Printemps</h1>				
Du 26/04 au 30/04	Taboulé sauté de poulet au curie Tortis (P-S) Fraises	<u>Carottes Râpées</u> Steak haché Haricots verts (C) Fromage Tarte fine aux <u>pommes</u>	<u>Velouté de carottes</u> Blanquette de poisson Coquillettes (P-S) Riz au lait	Salade Niçoise Emincé D'Agneau aux herbes Tomates provençales Riz (P-S) Tarte aux citrons

Provence-Alpes Côte D'Azur

Légendes :

(S) : Surgelés

(C) : Conserves

(PS) : Produits Secs (pâtes, riz ...)

Fait maison

Produits locaux

Fournisseurs locaux :

EARL Farnier Didier (fruits et légumes)

Saveurs fermières (fruits et légumes)

Ballat Fabrice (boucherie)

Beyrand (poissonnerie)

Carret (volailles)

Validé par une diététicienne du Club

Nutriservices, le 017/03/2021

(Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,
Jean-Luc BONNET

