

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/04 au 08/04	<p><u>Taboulé</u>                      Sauté de poulet au curry                      Tortis <span>PS</span>                      Yaourt nature sucré</p>	<p><u>Carottes râpées</u>                      Steak haché                      Haricots verts <span>C</span>                      Fromage                      Tarte fine aux <u>pommes</u></p>	<p><u>Velouté de carottes</u>                      Blanquette de poisson                      Coquillettes <span>PS</span>                      Riz au lait</p>	<p><u>Salade niçoise</u>                      Emincé d'agneau aux herbes                      Riz à la tomate <span>PS</span>                      Fraises</p>
Du 11 /04 au 15/04	<p>Pêche au thon                      Roti de porc                      Lentilles <span>C</span>                      Fromage                      Kiwi</p>	<p><u>Salade verte au gouda</u>                      Pintade                      Beignets de brocolis <span>S</span>                      Yaourt bio</p>	<p>Radis rouge petit beurre demi-sel                      Dos de cabillaud                      Epinards à la crème <span>C</span>                      Fromage                      Gâteau au chocolat</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u>                      Pizza Royale                      Salade                      Pomme cuite</p>
Du 19 /04 au 29/04	<h1>Vacances de Printemps</h1>			

Légendes : PS Produits Secs (pâtes, riz ...)  
S : Surgelé / C : Conserve

Fait maison Produit cuisiné Produits locaux  
 (Sous réserve d'approvisionnement)

Le Maire,  
 Jean-Luc BONNET



Validé par une diététicienne du Club/Nutriservices,

EARL FARNIER Didier (fruits et légumes)  
 Saveurs fermières (fruits et légumes)  
 BALLAT Fabrice (boucherie)  
 BEYRAND (poissonnerie)  
 NOUAILLAS (volailles)  
 GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)