

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03/04 au 07/04	<p><u>Taboulé</u> Sauté de poulet au curry Tortis PS Yaourt nature sucré</p>	<p><u>Carottes râpées</u> Steak haché C Haricots verts C Fromage <u>Tarte fine aux pommes</u></p>	<p><u>Velouté de carottes</u> Blanquette de poisson Coquillettes PS Riz au lait</p>	<p>Provence-Alpes Côte d'Azur</p> <p>Salade niçoise Emincé d'agneau aux herbes Riz à la tomate PS Fraises PS</p>
Du 08 /04 au 23/04	<h1 style="color: #FF00FF;">Vacances de Printemps</h1>			
Du 24 /04 au 28/04	<p>Pêche au thon Roti de porc Lentilles C Fromage Kiwi</p>	<p><u>Salade verte au gouda</u> Pintade Beignet de brocolis S Yaourt bio</p>	<p>Radis rouge petit beurre demi-sel Dos de cabillaud C Epinards à la crème C Fromage <u>Gâteau au chocolat</u></p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> Pizza Royale Salade Pommes cuites</p>

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

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

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices,

Le Maire,
 Jean-Luc BONNET




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