











Menus du 22 au 26 avril 2019

Cuisines

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
	<p>Salade de chou rouge </p> <p>Boules d'agneau  Semoule de couscous</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade de riz (thon-olives-fromage)</p> <p>Escalope de poulet  Haricots verts</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Chipolatas Pommes de terre sautées</p> <p>Camembert</p>	<p>Salade verte  dés de fromage</p> <p>Emincé de veau  Gratin de pâtes aux courgettes et tomates</p> <p>Mille-feuille </p>

Goûter

*****	Compote-crêpe	Pain-chocolat	Fruit-gâteau 	Fruit-spéculos
-------	---------------	---------------	--	----------------



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local

Attention pour les repas à domicile (CCAS) les plats principaux sont décalés d'une journée