











Menus du 29 avril au 3 mai 2019

Cuisines

| LUNDI 29 | MARDI 30 | MERCREDI 1 ^{er} | JEUDI 2 | VENDREDI 3 |
|--|---|--|---|--|
| <p>Salade  farandole (salade-chou-blanc-radis-mâis)</p> <p>Spaghetti à la carbonara  + emmental</p> <p>Flan au caramel</p> | <p>Salade verte </p> <p>Tortillas  Pommes de terre</p> <p>Fruit</p> |  | <p>Mâche et betteraves </p> <p>Emincé de poulet  sauce tomate Epinards et blé</p> <p>Eclair au chocolat</p> | <p>Salade de tomate et mozzarella </p> <p>Bœuf bourguignon  Polenta</p> <p>Panna cotta </p> |

Goûter

| | | | | |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------|--|-----------------------------|
| Compote-céréales-lait | Pain-tablette chocolat-lait | Compote-boudoir | Fruit-gâteau  | Pain-confiture de framboise |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------|--|-----------------------------|



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