

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
SEMAINE 1	Cordon bleu de dinde FR Frites Cantal AOP Crème dessert au chocolat	Dos de colin d'Alaska MSC <i>Sauce paprika</i> Haricots beurre persillés Saint Môret bio Pomme	Menu portugais Accras de morue Feijoada Riz de Camargue IGP Crème caramel du Chef	Rôti de dinde FR <i>Sauce napolitaine</i> Boulghour bio Saint-Paulin Banane bio	Menu végétarien Parmentier de carottes à l'égrainé de pois bio Biscuit repetita local Compote fraîche de pomme bio
	GOÛTER Gâteau du Chef au miel Compote pomme-banane Jus de raisin	GOÛTER Donut's Orange bio Jus de pomme	GOÛTER Brioche Poire Jus d'ananas	GOÛTER Pain au lait et barre de chocolat noir Yaourt aromatisé Jus d'orange	GOÛTER Fourré à la fraise Orange bio Jus multi-fruits
	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
SEMAINE 2	Sauté de poulet <i>Sauce provençale</i> Macaroni bio + Emmental bio râpé Suisse sucré Kiwi bio	Beignet de calamar à la romaine + citron Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Crème dessert vanille	Street food, street good Pizza au fromage Haricots verts bio persillés Camembert bio Brownie du Chef	Carottes râpées <i>Vinaigrette du chef</i> Paupiette au veau FR <i>Sauce moutarde</i> Purée de pdt et panais Compote fraîche pommes bio-framboise	Menu végétarien Salade iceberg <i>Vinaigrette du chef</i> Curry doux de carottes et pois chiche Semoule bio Orange bio
	GOÛTER Gâteau au yaourt du chef Orange bio Jus de pomme	GOÛTER Barre bretonne Banane bio Jus d'orange	GOÛTER Beignet chocolat noisette Fromage blanc sucré Jus multi-fruits	GOÛTER Gaufre Fantasia Compote de pommes Jus d'ananas	GOÛTER Brioche Suisse sucré Jus de raisin

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.