













LE MENU SCOLAIRE DU 27 AVRIL AU 22 MAI

Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01-Mai
 <p>Haricots verts Tortellini à l'emmental AOP Fruit de saison bio*</p>	 <p>Carottes râpées Merguez bœuf bio Semoule ratatouille Cantal*</p>	<p>Toast au fromage Filet mignon de porc scc crème Pdt courgettes à l'ail Flan pâtissier maison</p>	<p>Salade de mâche Sauté de dinde Label Rouge scc curry Riz bio petits pois Yaourt nature bio*</p>	 <p>Jour Férié</p>
Lundi 04 Mai	Mardi 05 Mai	Mercredi 06 Mai	Jeudi 07 Mai	Vendredi 08 Mai
 <p>Salade verte Bâtonnets de carottes et blé au curry Purée de pdt Brie*</p>	 <p>Chou blanc Roti de porc scc au poivre Riz Yaourt nature*</p>	<p>Concombre Féta Emincé de Kebab mayonnaise Pommes rôsti Riz au lait maison</p>	<p>Macédoine de légumes Escalope à la milanaise Label rouge scc champignons Nouilles fromage rapé bio Fruit de saison bio*</p>	 <p>Jour Férié</p>



Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Mer13 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
 <p>Salade de tomates Cordon bleu végétal Coquillettes fromage râpé bio Fruit de saison bio*</p>	 <p>Salade Iceberg Carbonade flamande Frites Fromage blanc*</p>	<p>Tomates cerises Mozarella Brochette de dinde scc curry Semoule bio scc tomate Gâteau au yaourt maison</p>	 <p>Jour Férié</p>	 <p>Jour Férié</p>
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Mer 20 Mai	Jeudi 21 Mai	Vendredi 22 Mai
 <p>Batavia vinaigrette Omelette au fromage bio Pdt rissolés Chanteneige bio*</p>	 <p>Betteraves rouges Blanquette de veau et ses légumes Riz Yaourt nature*</p>	<p>Carottes / dés de fromage Ragoût d'agneau Pdt/haricots blancs à la tomate Fruit de saison</p>	<p>Céleri vinaigrette Pilon de poulet régional Semoule bio légumes couscous Saint Néctaire bio*</p>	<p>Brocolis vinaigrette Pâte bio à la carbonara de saumon Fromage râpé bio Fruit de saison bio*</p>