

























	Du 29 Avril au 3 Mai 2024	Du 6 au 10 Mai 2024
<b>Lundi</b>	<b>Pastèque</b> <b>Haut de cuisse Poulet rôti bio Fr</b> <b>Penne rigate</b>	<b>Tomate mozzarella</b> <b>Bœuf bourguignon bio</b> <b>Carottes braisées pomme rissolées</b> <b>Fromage AOP</b> <b>Fruit de Saison</b>
<b>Mardi</b>	<b>Radis beurre</b> <b>Navarin d'agneau</b> <b>Riz basmati</b> <b>Blanc battu</b> <b>Fruit de Saison</b>	<b>Œuf mimosas</b> <b>Quenelle nature Mornay</b> <b>Haricot vert</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Fruit de saison</b>

<b>Jeudi</b>	<b>Melon</b> <b>Lasagne Véggie</b> <b>Fromage AOP</b> <b>Pêche au coulis de fruits rouges</b>	
<b>Vendredi</b>	<b>Salade verte bio</b> <b>Filésime sauce aurore</b> <b>Pomme vapeur-brocoli</b> <b>Fromage AOP</b> <b>Fraises</b>	

Allergène		Loi Egalim	
	Gluten		Végétarien
	Crustacés		Viande bovine Française
	Poisson		Label Rouge
	Arachide		Poisson issu d'une pêche
	Soja		Filière Bleu Blanc Cœur
	Lait		Produit Labélisé AOP - AOC ou IGP
	Fruit à Coques		Fait Maison
	Céleri		Pain de BOËN SUR LIGNON
	Moutarde		Estampille Agrément
	Sésame		
	Sulfite		
	Lupin		
	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même