
















AVRIL SEMAINE 18

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30 - végétarien	Vendredi 1
Macédoine de légumes	Betteraves vinaigrette 	<u>Restauration au Multi'act</u>	Toast de chèvre et salade verte 	
Rôti de porc  Haricots beurre	Cordon bleu  Riz 	Salades froides  Carottes rapées Taboulé oriental Salade lardons croûtons Chips	Steak végété  Petits pois carottes	Férié
Tomme blanche  Crème chocolat 	Yaourt fermier fraise  Kiwi 	Compote 	Glace fraise vanille 	



Local



Agriculture Biologique





















Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



MAI SEMAINE 19

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6 - végétarien	Jeudi 7	Vendredi 8
Haricots verts, œufs durs et échalotes	Céleris et carottes rémoulade 	Concombre rondelle et crème à l'aneth   	Betteraves vinaigrette 	
Emincé de bœuf  aux poivrons Flageolets	Poisson meunière Pommes de terre grenaille	Lasagnes lentilles végé   Salade verte	Filet de poulet  Tagliatelles et courgettes 	Férié
Tomme de vache   Ananas	Fromage blanc  	Pomme à croquer  	Yaourt fermier cerise   Gâteau basque	



Local



Agriculture Biologique










Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.



MAI SEMAINE 20

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Tortis au basilic et pignons de pin torréfiés 	Mâche avocat et surimi	Salade verte, toast de chèvre au miel		
Poisson beurre Nantais Haricots blancs	Rôti de veau   Boulgour et brunoise de légumes	Sauté de dinde  aux poivrons Couscous curcuma 	Férié	Pas de restauration
Camembert Kiwi 	Brie Orange 	Brownie		



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.