



















Lundi 17/04	Mardi 18/04	Mercredi 19/04	Jeudi 20/04	Vendredi 21/04
BETTERAVES BIO 	ICEBERG AUX CROUT. ET MAIS	COQUILLETES BIO AU THON 	ROSETTE	CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE
SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE VEGETARIENNE 	JAMBON GRILLE SAUCE BASQUAISE	CUISSE DE POULE MAYONNAISE 	SAUTE DE BOEUF 	COLIN D'ALASKA PANE 
	HARICOT BEURRE AU BEURRE	COURGETTES BIO CRÈME D'AIL 	RIZ CREOLE BIO 	FRITES BIO 
YAOURT VANILLE BIO 	CAMEMBERT BIO 	OSSAU IRATY AOP 	EDAM BIO 	FOURME D'AMBERT AOP 
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME RENVERSEE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE POMME BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Conformément au décret du 27.01.22, l'origine des viandes est affichée dans les cantines et disponible auprès du personnel de cuisine.

Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée.

Menus validés par une diététicienne.

Pictogramme commercial		
 Recette bio	 Fait maison	 Recette régionale
 Label Rouge	 Sans gluten	 Nouvelle recette
 France	 Origine	 Vegetarien
 Viande bovine française	 Produit MSC	 Volaille française
 Bleu blanc coeur	 HVE	 Agriconfiance
 environnementale de niveau 2		