



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Végé Tajine de pois chiches</p> <p>Boulgour</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Blanquette de porc local</p> <p>Blanquette végétale</p> <p>et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Pané de blé épinards</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>local Lozère vache à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>local Parmentier de brandade</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>local Yaourt nature et crème de châtaignes</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<p>Salade de crudités Bio et croutons (Salade verte, carottes)</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Axoa végétal</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante (à assembler)</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Grafin de gnocchis Bio</p> <p>à la tomate et mozzarella</p> <p>Saint môret</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p>	<p>Végé Taboulé</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche mi-chèvre à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>

Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison

C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME