

<p><u>Lundi 26 avril</u></p> <p>Haricots verts vinaigrette 5 Pâtes bolognaises 1 Fromage 2 Compote</p>	<p><u>Lundi 3 mai</u></p> <p>Carottes râpées 5 Rôti de porc Petits pois Fromage 2 Mousse au chocolat 2</p>	<p><u>Lundi 10 mai</u></p> <p>Pamplemousse Filet de colin 4 Riz ratatouille Entremet 2</p>	<p><u>Lundi 17 mai</u></p> <p>Carottes râpées 5 Jambon Pâtes courgettes 1 Entremet 2</p>	<p><u>Lundi</u></p> <p>FERIE</p>
<p><u>Mardi 27 avril</u></p> <p>Radis Escalopes au thym Carottes 2 Entremet 2 Fruit</p>	<p><u>Mardi 4 mai</u></p> <p>Concombres vinaigrette 5 Veau marengo Pomme de terre Fromage 2 Compote pomme</p>	<p><u>Mardi 11 mai</u></p> <p>Laitue 5 Hachis parmentier 2 Fromage 2 Glace 2</p>	<p><u>Mardi 18 mai</u></p> <p>Salade de tomates 5 Pilon de poulet Haricots verts Fromage 2 Gâteau 1 2 3</p>	<p><u>Mardi 25 mai</u></p> <p>Laitue 5 Lasagnes bolognaises 1 2 Fromage 2 Compote de pomme</p>
<p><u>Jeudi 29 avril</u></p> <p>Salade au gouda 5 2 Omelette 3 Rosties Cocktail de fruits</p>	<p><u>Jeudi 6 mai</u></p> <p>Salade 5 Fajitas poulet poivrons oignons 1 Fromage blanc 2 Fruit</p>	<p><u>Jeudi</u></p> <p>FERIE</p>	<p><u>Jeudi 20 mai</u></p> <p>Betteraves rouges 5 Goulasch Semoule de couscous 1 Fromage 2 Fruit</p>	<p><u>Jeudi 27 mai</u></p> <p>Radis Rôti de veau Petits pois carottes Fromage 2 Crème dessert 2</p>
<p><u>Vendredi 30 avril</u></p> <p>Betteraves rouges 5 Saumon sauce citron 4 2 Riz Fromage 2 Fruit</p>	<p><u>Vendredi 7 mai</u></p> <p>Macédoine vinaigrette 5 Gratin de pâtes 1 2 Yaourt 2 Fruit</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Pas d'école</p>	<p><u>Vendredi 21 mai</u></p> <p>Crème de foie Brochettes de poisson panées 1 4 Poêlée de légumes Petits suisse 2 Fruit</p>	<p><u>Vendredi 28 mai</u></p> <p>Haricots verts vinaigrette 5 Pizza fromage 1 2 Laitue 5 Fromage 2 Fruit</p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons. Il y a du pain à chaque repas, de la vinaigrette à la moutarde avec les crudités. **En rouge** : les allergènes correspondant aux chiffres dans le tableau. **En vert** : les aliments issus de l'agriculture biologique. **En gras et italique** : les aliments locaux ou produits durables et de qualité (labels, AOP, IGP, fermier, poisson pêche durable...) **En fond jaune** : les menus végétariens