










Le déjeuner

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Salade composée (semoule, betteraves, maïs...)  Haricots rouges façon chili  Céréales au beurre  Emmental  Purée de fruits 	Salade fraîcheur (salade, radis, yaourt, ciboulette...)  Sauté de porc   Petit pois  Crème dessert 	Sauté de bœuf au curry   Riz aux légumes (pois chiches, carottes, oignons...)   Brie   Fruit de saison	Rillettes de thon  Poêlée campagnarde (haricots verts, champignons, poulet...)   Saint nectaire Fruit de saison

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
Sauté de veau aux olives   Pomme de terre / carottes   Petit suisse  Fruit de saison	Salade mexicaine (blé, haricots rouges, maïs...)  Pizza au fromage  Crème dessert   Fruit de saison	Radis / beurre Colombo de poulet    Haricots verts  Fromage blanc 	

Produit bio 
Produit local : 
Produit frais : PF
 Haute valeur environnementale : 

Crèmerie Coulon : *
 Fait maison : 
Appellation d'origine contrôlée : AOP
 origine française : 

Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir