

SEMAINE 18

Lundi 29 avril 2024	Mardi 30 avril 2024	Mercredi 1 ^{er} mai 2024	Jeudi 2 mai 2024	Vendredi 3 mai 2024
Lentilles vinaigrette	Salade verte croustons émental		Rillettes de sardines	 Taboulé
Filet de poisson	Merguez		Gratin de courgettes et céréales	Saucisse
 Carottes à la crème	Semoule			 Pâtes fraîches
Fromage	Chèvre		 Yaourt	
Compote	 Banane bio		Biscuit	Crème dessert

SEMAINE 19

Lundi 6 mai 2024	Mardi 7 mai 2024	Mercredi 8 mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024
Rosette de Lyon	 Carottes rapées			
Filet de poisson	Fricassée de gnocchis et bœuf			
Blé tomate				
Fromage	Yaourt			
 Fruit de saison	Biscuit			

SEMAINE 16

Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Mercredi 15 mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes au thon	 Salade de concombres	 Méli mélo melon, pastèque	 Radis
Gratin de poisson	Saucisse	Bœuf minute	Axoa de veau	Rizotto végétal aux légumes de saison Graines de courge et tournesol
 Courgettes sautées	 Petit pois, carottes	Salsifis	Pommes de terre vapeur	
Laitage	Camembert	Petit suisse	Fromage	Émental
Biscuit	 Fruit de saison	Pâtisserie	 Fruit de saison	 Glace

 Fait maison*
  Bio
  Saisonnalité
  Circuit court
  Repas sans viande
  Pain BIO

Nous proposerons désormais de la salade issue de la culture biologique ou de circuit court tous les jours, elle provient des jardins du Poitou.

* La mention « Fait maison » doit signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine.

