

Mercredi 2 avril	Mercredi 23 avril	Mercredi 30 avril
<p>Jambon blanc LR</p> <p>Macaronis bio Emmental bio râpé</p> <p>Bûchette</p> <p>Compote fraîche pomme bio rhubarbe</p>	<p>Œuf dur mimosa <i>Sauce mayonnaise</i></p> <p>Paupiette de veau FR <i>Sauce tomate</i></p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf</p> <p>Pâtisserie de Pâques</p>	<p>Mini-roulé au fromage</p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Coquillettes bio Emmental bio râpé</p> <p>Compote bio pomme-banane-fraise</p>
<p>GOUTER</p> <p>Brioche</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Lait nature + chocolat en poudre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Biscuit pompon cacao</p> <p>Banane bio</p> <p>Lait nature + chocolat en poudre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Poire</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>
Mercredi 7 mai	Mercredi 14 mai	Mercredi 21 mai
<p>Salade de perles-tomates et maïs <i>Vinaigrette</i></p> <p>Aiguillette de poulet FR <i>Sauce crème</i></p> <p>Haricots verts bio persillés</p> <p>Gâteau du Chef à la rhubarbe</p>	<p>Tomates <i>Vinaigrette à l'huile d'olive</i></p> <p>Emincé de cuisse de poulet <i>Façon couscous</i></p> <p>Semoule bio</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Pastèque</p> <p>Œuf dur à la Florentine</p> <p>Gâteau du Chef au yaourt</p>
<p>GOUTER</p> <p>Biscuit pompon cacao</p> <p>Pomme</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Brioche</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Lait nature + chocolat</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre de cake marbré</p> <p>Orange bio</p> <p>Briquette de jus de pomme</p>

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.