



# Menus du 15 au 21 Avril 2024



	<b>lundi 15 avril 2024</b>	<b>mardi 16 avril 2024</b>	<b>mercredi 17 avril 2024</b>	<b>jeudi 18 avril 2024</b>	<b>vendredi 19 avril 2024</b>
<b>Entrée</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Tomates cerises</b>	<b>Pâté de campagne</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Taboulé</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Steak haché au jus</b>	<b>Saucisse de Strasbourg</b>	<b>Tajine de boulette d'agneau aux raisins secs</b>	<b>Nuggets de blé</b>	<b>Calamars à la romaine</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Pâtes BIO, Fromage râpé</b> 	<b>Pommes de terre fondantes</b>	<b>Semoule</b>	<b>Aubergines à la tomate</b>	<b>Haricots verts persillés</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Fromage blanc BIO</b> 	<b>Cantafrais</b>	<b>Emmental à la coupe</b>	<b>Yaourt aux fruits BIO</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Abricots au sirop léger</b>	<b>Madeleine BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Tarte flan pâtisier</b>



Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».