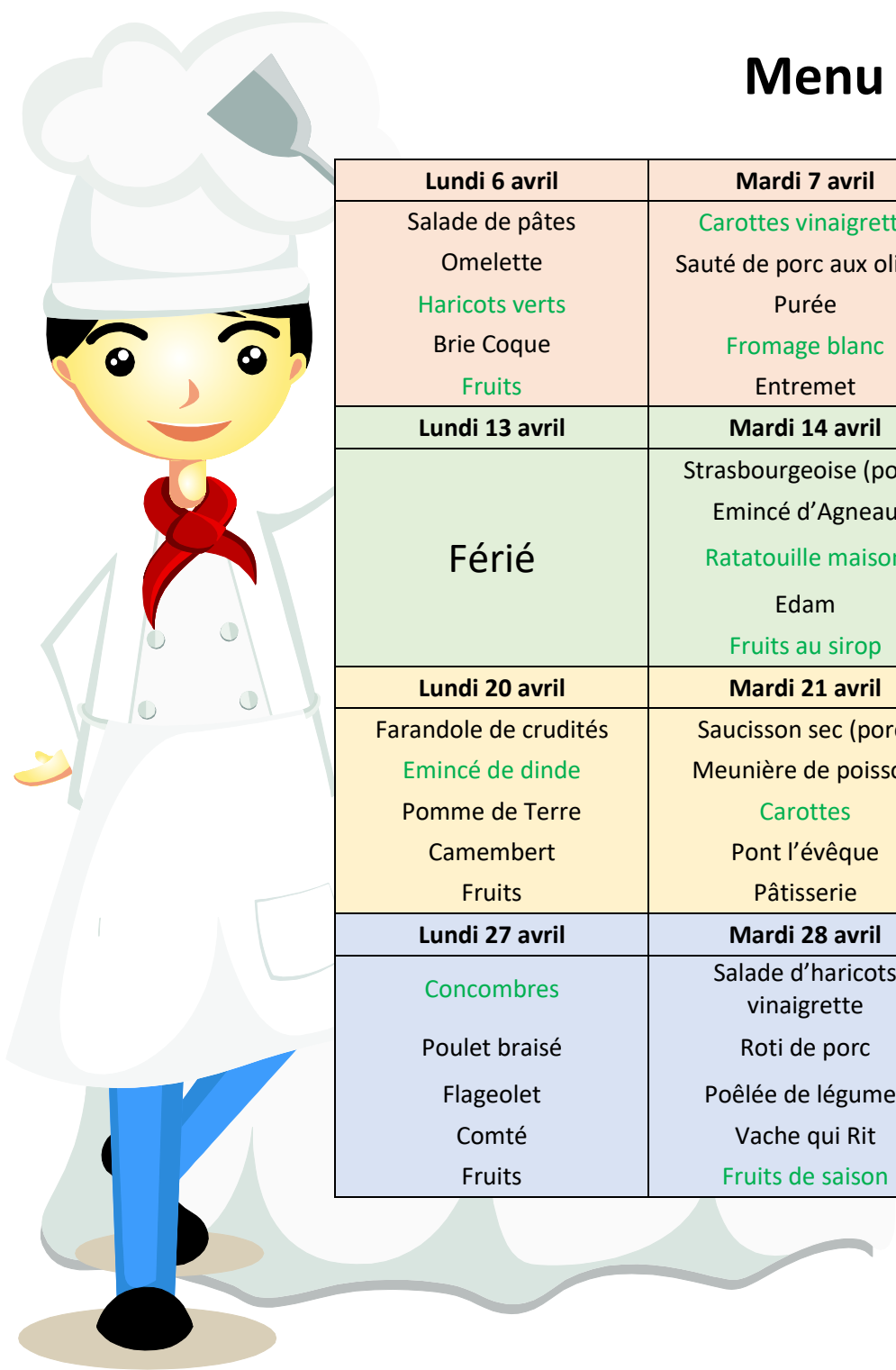


# Menu du 6 au 30 avril 2020



Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
Salade de pâtes Omelette Haricots verts Brie Coque Fruits	Carottes vinaigrette Sauté de porc aux olives Purée Fromage blanc Entremet	Salade mélangée Nuggets de poisson Poêlée forestière Kiri Fruits de saison	Concombre feta Emincé de veau Choux fleur gratinés Flanby	Pâté de campagne (porc) Poulet Carottes Samos Compote
Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Férial	Strasbourgeoise (porc) Emincé d'Agneau Ratatouille maison Edam Fruits au sirop	Avocat Bolognaise végétarienne Pâtes Yaourt Lait d'amande Fruits	Tomates Cordon Bleu à la volaille Blé à la tomate Mimolette Crème dessert	Feuilleté emmental Roti de porc Courgettes Pyrénées Fruits de saison
Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Farandole de crudités Emincé de dinde Pomme de Terre Camembert Fruits	Saucisson sec (porc) Meunière de poisson Carottes Pont l'évêque Pâtisserie	Choux aux pommes Boulettes végétariennes Lentilles Kiri Fruit	Boulghour en salade Emincé de Bœuf Brocolis Yaourt nature Salade de Fruits	Carottes râpées Emincé de porc Carottes/Salsifis Saint Nectaire Fruits de saison
Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 mai
Concombres Poulet braisé Flageolet Comté Fruits	Salade d'haricots vinaigrette Roti de porc Poêlée de légumes Vache qui Rit Fruits de saison	Râpé de betteraves Hachi Parmentier Végétarien Petit-suisse Semoule au lait	Radis beurre Filet de Colin Blé Bûche de chèvre Mousse au chocolat	Férial

*Sous réserve de modification en raison de l'approvisionnement.*