





# MENU DU 09/04/18 AU 25/05/18

<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
9  LENTILLES CHIPO/MERGUEZ PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE FRUITS	10  SALADE POIVRONS STEAK HACHE VEAU PUREE FROMAGE LAITAGE	12 <b>REPAS BIO</b>  CAROTTES RAPEES /BETTERAVES CUISSE DE POULET RIZ FROMAGE YAOURT BIO	13  BAYONNE FEUILLETE SAUMON OSEILLE FROMAGE DESSERTS VARIES
16-avr  THON/ŒUF CHICKEN WINGS HARICOTS VERTS FROMAGE FRUITS	17  BETTERAVES CASSOULET SAUCISSES CANARD FROMAGE LAITAGE	19  RADIS BOULETTE DE BOEUF PDT NOISETTE FROMAGE CAKE	20  FRIAND FROMAGE LOTTE PUREE DE CAROTTES FROMAGE DESSERTS VARIES
23  MACHE / CROUTONS / LARDONS SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE FRUITS	24  <b>MENU VARIE</b>	26  <b>FERME</b>	27-avr  <b>FERME</b>
14-mai  PAMPLEMOUSSE LASAGNES SALADE VERTE FROMAGE FRUITS	15  CHARCUTERIE ESCALOPE VOLAILLE CAROTTES CREMEES FROMAGE LAITAGE	17  PASTEQUE/MELON JAMBON GRILLE PDT GRENAILLES FROMAGE CLAFOUTIS	18  FEUILLETE SAUCISSE POISSON BLANC POEELE LEGUMES FROMAGE DESSERTS VARIES
21-mai  <div style="font-size: 2em; transform: rotate(-45deg); opacity: 0.5;">Férié</div>	22  SALADE HARICOTS VERTS CHILI RIZ FROMAGE LAITAGE	24  TABOULE COTE DE PORC GRATIN CHOUX FLEUR FROMAGE CREME AUX ŒUFS	25  CHAMPIGNONS GRECQUE SAUMON FRAIS FONDUE POIREAUX FROMAGE DESSERTS VARIES
Le gestionnaire, David Olorunrinu  			Le principal, Didier Keller  
Programme National Nutrition Santé		x sous réserve d'approvisionnement	
Critères du GEMRCN au moins 20 repas successifs			