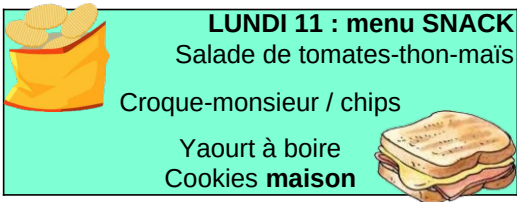
	<p><b>VENDREDI 01</b>          Cake aux olives <b>maison</b>          Poisson pané          Haricots verts persillés          Fromage blanc          Banane</p>
<p><b>LUNDI 04</b>          Betteraves + maïs          Cuisse de poulet rôti          Frites          Petit Louis          Quatre-quart <b>maison</b></p>	<p><b>MARDI 05</b>          Tarte aux 3 poivrons <b>maison</b>          Saucisson au four          Flageolets          Brie          Crème palinée</p>	<p><b>JEUDI 07</b>          Salade verte          Lasagnes courgettes-chèvre          Yaourt nature          Kiwi</p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végétarien</i></p>	<p><b>VENDREDI 08</b>          Taboulé          Escalope de dinde          Petits pois          Tartare          Tarte au chocolat <b>maison</b></p>
<p><b>LUNDI 11 : menu SNACK</b>          Salade de tomates-thon-maïs          Croque-monsieur / chips          Yaourt à boire          Cookies <b>maison</b></p> 	<p><b>MARDI 12</b>          Quiche au saumon <b>maison</b>          Rôti de porc / <i>rôti de dinde</i>          Brocolis          Carré frais          Poire</p>	<p><b>JEUDI 14</b>          Friand au fromage          Boeuf Bourguignon          Carottes vichy          Babybel          Tarte aux pommes <b>maison</b></p>	<p><b>VENDREDI 15</b>          Salade verte – surimi          Pâtes carbonara / <i>dés volaille</i>          Petit suisse aromatisé          Compote – œufs chocolat</p>

# vacances du 17 avril au 1er mai



 Produits BIO : sauce tomate, beurre, crème fraîche, lait, fromage blanc, yaourts



Nos fournisseurs :

- Producteurs locaux pour les légumes
- Comptoir Charollais pour la viande
- boulangers de Chauffailles
- Intermarché, DS restauration



**Tous les plats à base de viande/poisson et légumes sont préparés et cuisinés, sur place, à partir de produits frais.  
 Sauf ceux indiqués surgelés ou prêt à consommer**