


Menus du 06 au 17 avril 2024

Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
<p>PAQUES</p>	<p> Œuf dur plein air mayonnaise Boulette agneau</p> <p> Coquille BIO *** Pomme</p>	<p>***</p> <p>Echine de porc sauce moutarde</p> <p> Lentilles au jus Madeleine</p> <p> Yaourt BIO vanille Cazaubon</p>	<p> Carottes râpées BIO  Poisson MSC en sauce</p> <p>Riz « El Margarato » ***</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Nem de légume Tortilla de pomme de terre</p> <p>Haricots verts persillées ***</p> <p> Compote de pomme BIO</p>
Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
<p>Concombre vinaigrette</p> <p> Cordon bleu Boulgour BIO</p> <p>Ketchup</p> <p> Yaourt nature sucré BIO</p>	<p> Betteraves BIO</p> <p>Saucisse de Toulouse  Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Boursin</p>	<p>Saucisson sec</p> <p> Poisson frit MSC  Riz BIO</p> <p>Ratatouille</p> <p> Compote de fruits HVE</p>	<p>***</p> <p>Bolognaise de poulet Aldabia  Pâtes BIO</p> <p> Biscuit BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, mais et radis noir</p> <p>Galette de chou-fleur Purée de pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Crème caramel Cazaubon</p>

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !