



	Lundi 8-avr.-24	Mardi 9-avr.-24	Mercredi 10-avr.-24	Jeudi 11-avr.-24	Vendredi 12-avr.-24
DÉJEUNER	Salade verte aux croûtons et emmental	Salade de pamplemousse, crevettes et avocat	Colombo de porc aux fruits exotiques	Roulé aux poivrons et chèvre	Radis noir râpé vinaigrette
	Beignets de calamars et citron	Riz Cantonais	Polenta crémeuse	Spaghetti bolognaise de lentilles	Sauté de bœuf au cumin
	Pommes de terre grenailles	Chaurce AOP	Bleu d'Auvergne AOP	Salade verte	Endives braisées
		 			
	Riz au lait	Pomme au four	Fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Crumble à l'ananas
Goûter	Pain Confiture d'abricot Fromage blanc	Petits suisses natures sucrés Pain Pâte à tartiner	Verre de lait Corn flakes Fruit de saison	Jus de pommes Pain Miel	Fromage blanc Pain au lait Fruit de saison

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



	Lundi 15-avr.-24	Mardi 16-avr.-24	Mercredi 17-avr.-24	Jeudi 18-avr.-24	Vendredi 19-avr.-24
DÉJEUNER		Salade de betterave et poire	 Concombres vinaigrette	Pâté de campagne	Entrée de la cheffe 
	Pennes au poulet 	 Oeuf au plat	Filet de poisson ail & beurre	Boulettes de bœuf au paprika 	Paëlla 
	Pont l'Evêque AOP 	Pommes Noisette	Purée de légumes	Haricots blancs	aux fruits de mer
Goûte	Purée de pomme	 Liégeois au chocolat	 Yaourt aromatisé 	Faisselle  Fruit de saison 	 Chou à la crème
	Coco Pops Verre de lait Coupelle de fruits secs	Pain Kiri crème Fruit de saison	Fruit de saison Galettes Saint Michel Verre de lait	Brioche tranchée Barre de chocolat Verre de lait	Fromage blanc aux fruits Pain Confiture de fraise