

Semaine du 06 au 10 mai 2024

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|----------------------------------|----------------------------------|--|
| <p>Haricots verts et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain végétarien  et semoule (pois chiche, patate douce, carottes)</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Pont l'Eveque AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p> | <p>Tomate  et vinaigrette basilic menthe</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde LR  sauce aux olives</p> <p>SV : Beignets sticks à la mozzarella</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré BIO </p> <p>***</p> <p>Tarte gourmande au chocolat </p> | <p>F é r i é</p> | <p>F é r i é</p> | <p>Jus d'ananas</p> <p>Nuggets de poisson  et citron</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé aux noix</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat au lait° SV : dessert lacté saveur vanille</p> |
| <p><i>Brioche aux pépites de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p> | <p><i>Petit beurre</i></p> <p><i>Fruit</i></p> | | | <p><i>Biscuits nappés de chocolat</i></p> <p><i>Fromage blanc nature et sucre</i></p> |

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

