











Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pâques</b>	Saucisse de Toulouse <b>Petits pois Bio</b> - Coquillettes Bûche du pilat à la coupe Ramequin de fromage blanc nature et	 Nuggets de blé et Ketchup <b>Mouliné de courgettes Bio</b> - Pommes de terre Brie à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b> <b>Risotto IGP</b> <b>de colin MSC</b> <b>Notre cake au cacao</b>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
 <b>Mijoté de bœuf et d'agneau</b> <b>Pâtes de Pâques IGP - Brocolis Bio</b> <b>Lapin de Pâques</b> <b>Île flottante (à assembler)</b>	Pâté de campagne <b>Gratin de gnocchis Bio</b> à la tomate et mozzarella  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>FERIE</b> <b>Fête du travail</b>	 <b>Quenelles Bio sauce aurore</b> <b>Haricots verts Bio - Riz IGP</b> Bûche mi-chèvre à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>



**Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison**



**C'est Pâques !**  
**Une surprise en chocolat pour le dessert !**

SANS HUILE DE PALME



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*  
 **IGP** : Indication Géographique Protégée  
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure  
 **Menu végétarien**  


● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.