











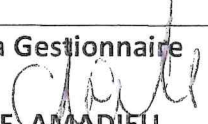




MENUS DU LUNDI 6 MAI AU MARDI 7 MAI

LUNDI 6 MAI	Carottes râpées  / terrine de campagne  Cuisse de poulet  Boulgour Fromage Ail et fines herbes Mousse au chocolat 	
MARDI 7 MAI	Quiche Lorraine  / Salade verte Poisson pané  Petits pois carottes Saint-nectaire Pomme-Orange	
JEUDI 9 MAI	FÉRIÉ	
VENDREDI 10 AVRIL	FÉRIÉ	
 Fait maison  Label Rouge  Viande bovine ou de porc française ou Volaille française		
 Agriculture biologique  Bio Pêche durable  Produit local		
La Gestionnaire  F. AMADIEU	CHEFFE DE CUISINE  Lysianne GUILLANEUX	La Principale  C. GONDAT