







	Lundi 21	Mardi 22	 Jeudi 24	Vendredi 25
semaine 17 Du 21 avril au 27 avril		Taboulé	Salade verte	Concombres
		Escalope viennoise	Hachis parmentier végétarien	Curry de poisson et moules
		Carottes persillées Bio		Semoule Bio
		Fromage	Fromage Bio	Fromage
		 Fruit Bio	Fruit Bio	Crème dessert
	 Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 1er	Vendredi 2
semaine 18 Du 28 avril au 4 mai	Salade de riz	Betteraves		Taboulé
	Nuggets de blé	Steack haché		Filet de poisson grillé aux herbes
	Tajine de légumes	Pommes röstis		Brocolis Bio
	Fromage	Fromage Bio		Fromage
	Fruit Bio	Purée de fruits		Crème dessert

Les menus pourront être modifiés suivant l'approvisionnement de nos fournisseurs et la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter.

Menus validés par **une diététicienne diplômée d'état – service nutrition d'AGAP'PRO**

Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – Le Terroir des Alpilles Manosque – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire – Saveurs des truques – Mademoiselle de Provence