



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1<sup>er</sup>/04</b>  Férié	 <b>2/04</b> salade verte et dés de fromage  jambalaya végétarien  (carottes, poivrons...) riz et haricots rouges  banane au chocolat	<b>4/04</b> haricots verts vinaigrette  sauté de bœuf carottes Vichy  fromage   brunoise de fruits	<b>5/04</b> carottes râpées et dés de fromage  sauté de poulet frites  yaourt aromatisé 
 <b>8/04</b> chou-fleur vinaigrette  tartiflette végétarienne  (pommes de terre, reblochon)  salade verte  fruit	<b>9/04</b> salade de riz, maïs et petits pois  poisson poêlée de carottes et fenouil  fromage blanc sucré 	<b>11/04</b> salade verte et dés de fromage  sauté de bœuf duo de haricots verts et haricots beurre  tarte aux pommes 	<b>12/04</b> salade verte et radis noir râpé  jambon grillé purée de pommes de terre  fromage   entremets maison 
<b>15/04</b> salade verte et dés de fromage  poisson pâtes  compote	<b>16/04</b>  lentilles vinaigrette et dés de feta  bœuf poêlée de légumes  fruit	 <b>18/04</b> macédoine mayonnaise  couscous de légumes et semoule  fromage   crème chocolat 	<b>19/04</b> charcuterie et cornichons  sauté de volaille carottes rustiques  fromage   glace



Tous les mardis et vendredis, baguette ou pain Bio

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées et élevées en France)



 fait maison  produits bio  produits locaux  label rouge

 menu végétarien  Haute Valeur Environnementale (HVE)

 pêche durable  produits de la ferme  origine protégée

# challans

Menus proposés sous réserve de modifications dues à nos approvisionnements.  
Toutes les viandes servies sont nées, élevées et abattues en France.  
Les fruits et légumes qui entrent dans la composition des menus sont de saison.