



Salles d'Aude

	Du 25 au 29 Avril	Du 02 au 06 Mai
Lundi	Salade de choux fleur BIO	Betterave sauce citron basilic
	Boulettes de bœuf à la provençale	Filet de merlu sauce crème
Mardi	Macaronis	Riz pilaf BIO
	Fromage blanc nature	Saint paulin
Mercredi	Fruit de saison	Île flottante
	Crêpes aux champignons	Salade verte BIO
Jeudi	Omelette du chef	Chipolata
	Epinard en béchamel et croûtons	Purée de pommes de terre
Vendredi	Yaourt nature BIO	Cantal
	Fruit de saison	Compote de poire
Lundi	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage
	Filet de colin sauce ciboulette	Paupiette de veau sauce crème
Mardi	Blé BIO	Gratin de légumes
	Gouda	Petit suisse aromatisé BIO
Mercredi	Compote de pommes	Gâteau maison pépites de chocolat
	Endives sauce tartare	Salade de haricots verts
Jeudi	Cordon bleu et ketchup	Jambon blanc
	Purée de panais	Coquillettes BIO
Vendredi	Camembert BIO	Les fripons
	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison
Lundi	Salade de pâtes BIO	Salade de pois chiche à l'italienne
	Sauté de porc au miel *	Sauté de bœuf sauce forestière
Mardi	Carottes sautées	Beignets de salsifis
	Vache picon	Fromage blanc nature
Mercredi	Fruit de saison	Fruit de saison BIO