

Toutes nos viandes et charcuteries sont certifiées » **Fabriqué en Aveyron** » Nous privilégions un circuit courts, aussi bien pour les fruits, les légumes et le pain. Nos menus sont établis par une nutritionniste selon les normes en vigueur, et re évalués tous les deux ans. Les plats sont élaborés tous les matins et amenés chauds prêt à servir à la cantine.

	Du 1 au 5 avril	Du 8 au 12 avril	Du 15 au 19 avril	Du 22 au 26 avril
Lundi	Lundi de Pâques		Vacances	<b>Menu végétarien</b> Chou rouge et féta Semoule au cumin Légumes couscous Compote, madeleine
Mardi	Salade composée Saucisse certifiée Aveyron Frites Pomme golden		Vacances	Fricandeau Kébab de dinde Frites Fruit
Jeudi	Rosette et cornichons Lasagnes de bœuf bio Kiri		Vacances	Salade de thon et mais Sauté de porc à la crème Ratatouille Yaourt
Vendredi	<b>Menu végétarien</b> Carottes râpées vinaigrette Omelette aux herbes Riz au beurre Yaourt		Vacances	Taboulé Cordon bleu Carottes vichy Cantal