

	27 avril au 1 er mai	du 04 au 08 mai	du 11 au 15 mai	du 18 au 22 mai
<b>LUNDI</b>	Salade de Concombre Roti de dinde local Macaroni demi complet Creme chocolat	Tomate mozzarella Poulet rôti local igp perigord Haricots verts Compote	Salade de pâtes au fromage Omelette fines herbes Salade verte Glace	Salade de riz Escalope pané/citron Carotte persillade Creme dessert bio
<b>MARDI</b>	Tomate en salade Steak haché Chx Romanesco Fraise	Taboulé Tagliatelle/Parmesan sauce aux poivrons Yaourt	Tomate vinaigrette Pilon de poulet Ecrassé de pdterre Fromage et fruit	Melon Saucisse Frites Yaourt sucré
<b>JEUDI</b>	carottes rapées nuggets de poissons Courgette à la crème moelleux chocolat	Melon Filet de saumon Riz créole Fraise	<b>FERIE</b>	Oeuf et avocat sce cocktails Polenta au fromage Sauce tomate Fromage et fruit
<b>VEND.</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	<b>FERIE</b>	Concombre/féta Dos de merlu Brocolis Eclairs

## Provenances

Légumes/fruit/epicerie Bio et Local	La légumerie de Bergerac/Natifruits/Manger Bio
Volailles Fraîches local	Blason d'Or - Bergerac
Laitages et fromages	Lodifrais - Bergerac
Pain( farine locale)	Boulangerie Bramerie - Lamonzie-Saint-Martin
Fruits	Natifruits - Bergerac
Bœuf et veau Bio et Local	Nature Viande à Bergerac/H3B ET Rudy Lamonzie st martin
Poisson frais	SYSCO/Promocash bergerac
	Menu Vegetarien

**PRODUIT BIO**  
**PRODUIT BIO ET LOCAL**

**Liste Allergènes possibles**  
gluten/crustacé/œuf/arachides  
poisson/soja/laitlactose/fruit à  
coques/céleri/moutarde:  
graine de sésame/sulfites/  
lupin/molusques