





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 AVRIL 2021	Radis beurre Quenelles Riz Chocolat liégeois 	Taboulé Poisson pané Haricots verts Fromage Clementine	Celeris remoulade Faux filet Poelee de légumes Flan aux oeufs	Macedoine Nuggets de poulet Carottes Vichy Creme dessert chocolat	Carottes rapées Spaghetti Bolognese Fromage Fraises
DU 3 au 7 MAI 2021	Roulé de surimi Saucisettes potatoes fromage compote 	Salade haricots verts Sauté de dinde Carottes vichy Fromage blanc aux fruits	Salade de crudités Poulet roti Pommes sautees Fromage Brownie	Quiche Lorraine Roti de veau aux olives Petits pois Banane	Salade Mixte Lasagnes de légumes Yaourt nature
Du 10 au 14 MAI 2021	Betteraves rapées Cordon bleu Gratin Dauphinois Salade de fruits de saison	Pizza Epinard Florentine Clementine	Tarte aux legumes Spaghetti Bolognese Kiwi	Rosette beurre Bouchee a la reine Brocolis Poire	Salade de chèvre chaud Gratin de fruits de mer Riz Compote 
Du 17 au 21 MAI 2021	Paté Campagne omelette au fromage pommes campagnardes Creme dessert chocolat	Salade Nicoise Gratin de pates au jambon Haricots verts persillés Banane	Salade de pois chiche Filet de colin Gratin de courgettes Petits suisses Biscuits	Célerie rémoulade Croque Monsieur Haricots beurres Poire 	Carottes rapees Tomates farcies Riz Fromage Ananas

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
Franck CHARIGNON

Le directeur général des services

Le Maire
Jean BÉRARD

PECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGRDIENT BIO 	Viande bovine	menu végétarien
PRODUIT LAITIER	PROTEINE		d'origine européenne	