






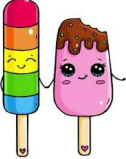





Semaine du 26 au 30 avril 2021- ALSH d'Epernon S 17

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Carottes râpées et maïs Vinaigrette du terroir</p> 	<p>Salade, tomates, olives et vinaigrette du terroir</p> 	<p>Concombre à la menthe</p> 	<p><u>Repas végétarien</u> Friand au fromage</p>	<p>Salade de blé "bio" au thon</p>
<p>Nuggets de poisson</p>	<p>Pilons de poulet grillés sauce crème</p>	<p>Pizza garnie "maison"</p>	<p>Chili végétarien (Riz "bio" créole, haricots rouges, poivrons, maïs..)</p>	<p>Cordon bleu</p>
<p>Epinards à la crème</p>	<p>Quinoa "local"</p>	<p>Salade verte bio</p>		<p>Purée de patate douce</p>
<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p> 	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>
<p>Compote de fruit et biscuit</p>	<p>Fruit de saison</p>  	<p>Glace</p> 	<p>Gâteau aux poires "Maison"</p> 	<p>Fruit de saison</p>  

Accompagné de Pain Bio fabriqué par un boulanger d'Epernon .