































Menus scolaires du 2 au 19 avril 2024

Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
 <p>Poisson d'avril</p>	<p>Betteraves Bio  Vinaigrette</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tomme grise</p>	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, œuf) / Sauce cocktail</p> <p>Boulettes à l'agneau Sauce au thym</p> <p>Flageolets</p> <p>Dessert de Pâques  Chantilly / vermicelles multicolores</p>	<p>Filet de colin lieu MSC  Sauce aux asperges</p> <p>Carottes CE2 à l'ail </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pomme HVE </p>
Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<p>Carottes râpées</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz de Camargue IGP pilaf </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Orange Bio </p>	<p>Haricots verts Bio  Vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de dinde – Sauce milanaise</p> <p>Pennes Bio  – Emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef</p> <p>Paupiettes de veau  sauce au thym</p> <p>Haricots beurre à l'échalote</p> <p>Compote fraîche pomme rhubarbe </p>	<p>Poisson blanc Meunière MSC </p> <p>Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Yaourt nature sucré régional </p> <p>Banane </p>
Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
<p>Mélange de carotte et chou râpés Sauce mayonnaise</p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles Bio </p> <p>Pomme HVE </p>	<p>Omelette Bio  nature</p> <p>Epinards à la Béchamel</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Orange Bio </p>	<p>Sauté de bœuf  Sauce façon Navarin</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Gâteau Tutti frutti du chef </p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Brandade de colin</p> <p>Camembert </p>
Vacances de PRINTEMPS du 22 avril au 3 mai			

Légendes:

 Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction de nos approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.*