

Menus scolaires du 2 au 19 avril 2024

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