

MENUS AVRIL

LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL <u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>	MERCREDI 05 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL <u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>	VENDREDI 07 AVRIL
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE HARICOTS VERTS/ POMME VAPEUR YAOURT AUX FRUITS BIO	CAROTTES RAPEES BIO SAUMON A LA CREME PÂTES BIO FROMAGE RAPE SALADE DE FRUITS	RADIS AU BEURRE PIZZA 4 FROMAGE FROMAGE BLANC BIO QUATRE QUART MARBRE FRUIT FRAIS	SALADE VERTE STEAK HACHE POMMES CAMPAGNARDES BEIGNET AU CHOCOLAT	TABOULE A L'ORIENTALE OMELETTE AU FROMAGE BROCOLIS BIO FROMAGE FRUIT FRAIS
LUNDI 10 AVRIL	MARDI 11 AVRIL	MERCREDI 12 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL <u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>
	POMELOS CROUSTY VEGETAL DUO DE CAROTTES FROMAGE POISSON D'AVRIL AU CHOCOLAT	SALADE VERTE BIO CROQUE MONSIEUR FRUIT FRAIS TARTE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES VINAIGRETTE PICCATAS DE POULET TOSCANE MELANGE CEREALES CREME GLACEE	ROSETTE PORTION DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ PILAF YAOURT SUCRE FRUIT FRAIS
LUNDI 17 AVRIL	MARDI 18 AVRIL	MERCREDI 19 AVRIL	JEUDI 20 AVRIL	VENDREDI 21 AVRIL
SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO CUISINEES FROMAGE BLANC BIO COMPOTE	ŒUF DUR MAYONNAISE PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE/ SAUCE TOMATE MAISON DONUT FRUIT FRAIS	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE OMELETTE AUX HERBES PUREE DE POMMES DE TERRE CREME DESSERT FRUIT FRAIS	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE POMMES DE TERRE VAPEUR BIO FROMAGE BISCUIT FRUIT FRAIS	PATE DE CAMPAGNE PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE CAROTTES PERSILLEES FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL <u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>	MERCREDI 26 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
OMELETTE AUX FINES HERBES GRATIN DE CHOUX FLEURS BROWNIE FRUIT FRAIS	POMELOS CUISSE DE POULET FACON TAGINE POMMES DE TERRE/ BROCOLIS CREME AU CHOCOLAT FRUIT FRAIS	SALADE VERTE RAVIOLI VEGETALES BIO FROMAGE RAPE/ SAUCE TOMATE COMPOTE BISCUIT	SALADE DE POMME DE TERRE STEAK HACHE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE COKTAIL DE FRUITS	SOUPE AUX LEGUMES TOMATO FISH RIZ/ EPINARDS CHOUX A LA CREME



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

2

1