

MENU DU MOIS D'AVRIL 2024

(\*sous réserve d'approvisionnement ou de modification)



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE France



	DU 01 AU 05 AVRIL	DU 8 AU 12 AVRIL	DU 15 AU 19 AVRIL	DU 22 AU 26 AVRIL
<b>LUNDI</b>	<b>LUNDI DE PAQUES</b>	<b>MENU VERT VEGETARIEN</b> CONCOMBRE – SALADE VERTE LASAGNES EPINARDS RICOTTA FROMAGE AIL ET FINES HERBES KIWI – POMME GRANNY SMITH		
<b>MARDI</b>	ŒUF MAYONNAISE NUGGETS SAUCE TOMATES * Calamars CÉRÉALES GOURMANDES EMMENTAL – SAINT NECTAIRE FRUITS DE SAISON	<b>MENU ROSE</b> RADIS BEURRE JAMBON *Plat de substitution PURÉE VITELLOTTE YAOURT A LA FRAISE TARTELETTE PRALINE		
<b>JEUDI</b>	<b>VEGETARIEN</b> SALADE DE PATES TRICOLORES -OLIVE- BASILIC-FETA SAUCISSE VEGETALE LENTILLES COMTÉ - GOUDA FRUITS DE SAISON	<b>MENU ORANGE</b> SURIMI SAUCISSE DE FRANCFORT *Plat de substitution CAROTTES MIMOLETTE – SAINT PAULIN GLACE OASIS		
<b> VENDREDI</b>	SALADE VERTE GRATIN DE POISSON AUX FRUITS DE MER RIZ YAOURT COMPOTE MAISON - BISCUIT	<b>MENU ROUGE</b> TARTE A LA TOMATE POULET BASQUAISE *Plat de substitution BLÉ ROUGE BABYBEL DESSERT A LA FRAISE		



Fait Maison



Bio



Produit Local



Produit label rouge

\*plats de substitution

VACANCES SCOLAIRES