

Menus avril 26 18/36 MOIS

Scolaire	lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi, 8 avril	jeudi, 9 avril	vendredi, 10 avril
	FERIE	VG	Attention J+5	VG	anticiper production
Entrée	/	Salade de haricots verts FM	Concombres vinaigrette	Carottes râpées BIO LOCAL FA vinaigrette	Salade de PDT aux échalotes
Plat principal		Emincé de volaille sauce supreme LR/FM	Filet de colin aux agrumes	Jambon de dinde	Sauté de bœuf BIO
Garniture		Riz BIO	Purée de pommes de terre	Carottes au jus FM	Salsifis
Produit laitier		Cantal AOP	Saint Nectaire	Yaourt nature BIO LOCAL (+ sucre)	Chanteneige bio
Dessert		Fruit	Purée de pommes	Purée pomme fraise	Fruit BIO FA
Scolaire	lundi, 13 avril	mardi, 14 avril	mercredi, 15 avril	jeudi, 16 avril	vendredi, 17 avril
	VG				VG
Entrée	Velouté de carottes FM	Salade de maïs	Artichauts vinaigrette	Coleslaw	Potage parisien
Plat principal	Omelette nature	Emincé de bœuf BIO sauce chasseur	Filet de lieu sauce curry	Sauté de boeuf BIO sauce tomate FM	Filet de poisson meunière + citron
Garniture	épinards/PDT FM	Haricots verts persillés	PDT sautées	Trio de légumes	Macaronis bio FM + fromage râpé
Produit laitier	Petit suisse nature BIO*(+ sucre)	Emmental BIO	Yaourt nature (+ sucre)	Brie	Cantal jeune AOP
Dessert	Fruit BIO*	Fruit BIO FA	Fruit	Purée de poire	Fruit bio
Scolaire	lundi, 20 avril	mardi, 21 avril	mercredi, 22 avril	jeudi, 23 avril	vendredi, 24 avril
	VACANCES SCOLAIRES	VG			
Entrée	Potage Dubarry	Concombres BIO LOCAL à la crème	Salade de lentilles	Salade de PDT au thon	Carottes vinaigrette
Plat principal	Sauté de dinde sauce provençale FM	Filet de poisson sauce cajun	Omelette	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de poisson au corn flakes
Garniture	Boulgour bio	Riz BIO	Ratatouille bio	Printanière de légumes	Harcots verts
Produit laitier	Comté AOP	Fromage blanc (+ sucre)	Mimolette	Petit suisse nature BIO (+ sucre)	Fromage fouetté
Dessert	Fruit BIO	Purée de fruits	Fruit	Fruit BIO	Purée de fruit
Scolaire	lundi, 27 avril	mardi, 28 avril	mercredi, 29 avril	jeudi, 30 avril	vendredi, 1 mai
	VACANCES SCOLAIRES				FERIE
Entrée	Sardine à l'huile	Carottes râpées vinaigrette BIO*	Haricots verts vinaigrette	Concombres BIO à la crème*	/
Plat principal	Curry de boeuf	Brandade de poisson	Sauté de poulet sauce crème LR	Filet de poisson sauce nantua	
Garniture	Semoule BIO	Carottes	Penne	Brocolis et PDT	
Produit laitier	Emmental BIO*	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO LOCAL*	Vache qui rit bio	
Dessert	Fruit bio	Purée de fruit HVE	Fruit	Purée de fruit	