

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17 Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Mortadelle Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Chanteneige Fruit de saison SP/SV : Friand au fromage SP/SV: Poêlée de légumes sans porc Pain BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré G : Pain d'épices/Beurre/ Compote pomme banane	Chou chinois sauce bulgare Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé Tarte au chocolat SP : Paupiette de veau à la provençale G : Pain/Confiture/Flan	Menu végétarien Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal AOP BIO Tiramisu SV : Chausson aux pommes G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Pan bagnat (Œuf dur BIO, thon, salade, Tomate, mayonnaise) Chips Yaourt à boire à la fraise Banane G : Pain/Chanteneige/Fruit
Semaine 18 Du 02 mai au 06 mai Vacances Scolaires C9 S2	Betteraves et maïs Bœuf BIO Stroganof Pomme de terre vapeur Edam Fruit de saison SV : Pomme vapeur au beurre G : Beignet au chocolat/ Compote pomme	Menu végétarien Taboulé Œuf dur sauce mornay Carottes vichy Brie Banane Pain BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes Rôti d'agneau au thym Courgettes sautées Petit Billy Fruit de saison BIO G : Moelleux au chocolat/ Compote pomme coing	Croisillon à l'emmental Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO G : Pain/Kiri/Fruit	Salade verte Sauté de dinde basquaise Blé au beurre Saint-Paulin BIO Calin fruit G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements