

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17 Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Friand au fromage Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Chanteneige Fruit de saison 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 vinaigrette Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé Tarte aux pommes SP : Paupiette de veau à la provençale G : Pain/Confiture/Flan	Menu végétarien Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal AOP BIO Compote Palmier G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Pan bagnat Jambon de dinde, beurre, salade, tomate 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 : Petits beurre/Chocolat/ Compote pomme	Menu végétarien Taboulé repas 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 : Gâteau fourré au chocolat/ Compote pomme coing	Pizza Poulet rôti LR Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO G : Pain/Kiri/Fruit

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