

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17  Du 24 avril au 28 avril Vacances scolaires  C9 S1	Mortadelle Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Chanteneige Fruit de saison BIO SP/SV : Friand au fromage SP/SV: Poêlée de légumes sans porc  G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc nature sucré  G : Pain d'épices/ Compote pomme banane	Salade de riz Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sautés Yaourt aromatisé SP : Paupiette de veau à la provençale  G : Pain/Confiture/Flan	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal BIO Liégeois au chocolat  G : Tarte à l'abricot/ Fromage blanc à la vanille	Pan bagnat (Œuf dur, thon, salade, Tomate, mayonnaise) Chips Yaourt à boire BIO à la fraise  G : Pain/Chanteneige/Fruit
Semaine 18  Du 01 mai au 05 mai Vacances scolaires  C9 S2	FERIE 01-mai	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Œuf dur sauce mornay Carottes BIO à la crème Brie Fruit de saison  G : Gaufrettes vanille/Fruit/	Croisillon à l'emmental Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO  G : Moelleux au chocolat/	Bœuf BIO Stroganoff Papillons Edam Fruit de saison SV : Filet de poisson MSC meunière	Salade verte Sauté de dinde basquaise Boulghour BIO Petits suisses natures sucrés SV : Boulghour BIO sans viande  G : Crumble aux pommes/

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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