

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde sans crème	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP	Salade de riz Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sans beurre	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison	Pan bagnat (Œuf dur, thon, salade, Tomate, mayonnaise) Chips
Du 24 avril au 28 avril	Poêlée de légumes forestière	Compote pomme	Compote pomme fraise		Compote gourde
Vacances scolaires	Fromage de chèvre Fruit de saison BIO		SP : Paupiette de veau à la provençale		
C9 S1	SP/SV: Poêlée de légumes sans porc G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Pain d'épices/ Compote pomme banane	G : Pain/Confiture/Fruit	G : Gaufre au chocolat/Fruit	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit
Semaine 18		<u>Menu végétarien</u> Taboulé	Tielle	Bœuf BIO Stroganoff sans crème	Salade verte
Du 01 mai au 05 mai	FERIE 01-mai	Œuf dur chaud Carottes BIO sans crème Fromage de chèvre	Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre sans beurre Compote BIO pomme poire	Papillons Fromage de chèvre Fruit de saison	Sauté de dinde basquaise Boulghour BIO Fruit de saison
Vacances scolaires		Fruit de saison		SV : Filet de poisson MSC meunière	SV : Boulghour BIO sans viande
C9 S2			G : Brownie/		G : Crumble aux pommes sans lait/

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