

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	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde Poêlée de légumes forestière Chanteneige Fruit de saison BIO SP/SV: Poêlée de légumes sans porc G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Chavrou/Fruit	Salade de riz Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sautés Coulommier Compote BIO pomme banane SP : Paupiette de veau à la provençale G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal BIO Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Yaourt BIO/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade Niçoise (Pomme de terre, haricots verts, Œuf dur, thon,tomate) Kiri Fruit de saison G : Pain d'épices/Lait/ Compote BIO pomme poire
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 : Pain/Pâte de fruit/	Croisillon à l'emmental Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO G : Moelleux au chocolat/Lait/	Bœuf BIO Stroganoff Papillons Edam Fruit de saison SV : Filet de poisson MSC meunière	Salade verte Sauté de dinde basquaise Boulghour BIO Galet de la Loire Compote BIO pomme banane 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