

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	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP Compote BIO pomme abricot	Salade de riz	<u>Menu végétarien</u>	Salade Niçoise (Pomme de terre, haricots verts, Œuf dur, thon, tomate) Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote BIO pomme poire
	Emincé de dinde à la moutarde sans crème		Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sans beurre Fromage de chèvre	Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre	
	Poêlée de légumes forestière		Compote BIO pomme banane SP : Paupiette de veau à la provençale	Fruit de saison	
	Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP/SV: Poêlée de légumes sans porc G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote BIO pomme		G : Pain/Chavrou/Fruit	G : Pain/Confiture/Fruit	
Semaine 18 Du 01 mai au 05 mai Vacances scolaires C9 S2	FERIE 01-mai	<u>Menu végétarien</u>			Salade verte Sauté de dinde basquaise Boulghour BIO Fromage de chèvre Compote BIO pomme banane SV : Boulghour BIO sans viande G : Crumble aux pommes sans lait/
		Taboulé	Tielle	Bœuf BIO Stroganoff sans crème	
		Œuf dur chaud Carottes BIO sans crème Fromage de chèvre	Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre sans beurre Compote BIO pomme	Papillons Fromage de chèvre Fruit de saison SV : Filet de poisson MSC meunière	
		Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/	G : Brownie/		

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