

Menus du 24 avril au 05 mai 2023
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
 fruit à coque, sésame, lupin**

Contact
04 67 43 47 69

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	Friand au fromage 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	Menu végétarien Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles Cantal BIO Liégeois au chocolat G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Pan bagnat (Jambon, beurre, salade, tomate) Chips Yaourt à boire à la fraise G : Pain/Chanteneige/Fruit
	Semaine 18 Du 01 mai au 05 mai Vacances scolaires C9 S2	FERIE 01-mai	Menu végétarien Taboulé salade repas Carottes BIO à la crème Brie Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Fruit/	Pizza Poulet rôti LR Haricots beurre Yaourt à la vanille BIO G : Gâteau fourré chocolat/	Bœuf BIO Stroganoff Papillons Edam Fruit de saison

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