

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 01 avril au 05 avril C8 S1	FÉRIÉ 01-avril	<u>Menu végétarien</u> Radis beurre Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Chanteneige Fruit de saison BIO G : Palmier/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Blé aux petits légumes Pavé d'affinois Compote BIO pomme banane SP : Poulet LR G : Pain/Petit Louis/Fruit	<u>Menu mini gaspi Mireval</u> Concombre sauce bulgare et dès de fromage de brebis Brandade de morue Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Salade de perles au surimi Rôti de bœuf BIO au jus Haricots beurre Vache qui rit Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote BIO pomme poire/Lait
Semaine 15 Du 08 avril au 12 avril Vacances scolaires C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur Lasagnes aux épinards BIO Kiri Fruit de saison G : Gaufre/Petit suisse BIO nature/Compote BIO pomme	Friand au fromage Filet de colin sauce provençale Courgettes au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade verte Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Coulommier Compote BIO pomme poire G : Roulé à la confiture/ Fromage blanc BIO nature/Fruit	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison SV : Filet de poisson meunière G : Gaufrettes vanille/Petit suisse BIO nature/Compote BIO abricot	Salade de perles au surimi Sauté de porc aux pruneaux Haricots vert BIO sautés Yaourt BIO nature Compote BIO pomme banane SP : Paupiette de veau G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 16 Du 15 avril au 19 avril Vacances scolaires C8 S3	Taboulé Sauté de veau forestière Duo de choux BIO au gratin Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade concombre maïs Rabas Petits pois à la française Montboissie Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois sans lardons G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme poire	Filet de colin MSC pané Ratatouille Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison G : Petit beurre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Compote BIO pomme banane	Blanquette de dinde Coquillettes Carottes vichy BIO Tomme Catalane AOP Compote BIO pomme abricot SV : Œuf dur G : Moelleux coco citron/Fruit/ Yaourt BIO nature
Semaine 17 Du 22 avril au 26 avril C8 S4	Haricots verts en salade Raviolis Emmental râpé Compote BIO pomme fraise cassis SV : Macaronis au fromage G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt BIO nature	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Saint Paulin Fruit de saison G : Chamonix/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme banane	<u>Menu végétarien</u> Salade repas boulghour et lentilles BIO Pizza mozzarella Petit Louis Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme abricot	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Purée de brocolis BIO Carré de Ligueil Compote BIO pomme poire G : Pain/Saint bricet/Fruit	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Salade de tomates Spaghetti bolognaise Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme SV : Spaghetti sauce tomate G : Pain/Beurre/ Yaourt fermier à la fraise

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