

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	  FERIE 01-avril	<u>Menu végétarien</u> Radis beurre Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Chanteneige Fruit de saison BIO	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO et sucre SP : Poulet LR G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	<u>Menu mini gaspi Mireval</u> Concombre vinaigrette et dès de fromage de brebis Poulet rôti LR Purée Compote pomme fraise Langue de chat	Salade de perles sans surimi Rôti de bœuf BIO au jus Haricots beurre Petits suisses naturels sucrés
Semaine 15  Du 08 avril au 12 avril Vacances scolaires C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Tomate Lasagnes aux épinards BIO Kiri Fruit de saison  G : Gaufrette vanille/ Yaourt aromatisé	Friand au fromage <u>Cordon bleu de dinde</u> Courgettes au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO  G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Salade verte Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Fromage blanc nature sucré <u>Petit beurre</u>  G : Pain/Chanteneige/Fruit	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison Palmier  G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes BIO Sauté de porc aux pruneaux Haricots vert BIO sautés Crème chocolat SP : Paupiette de veau  G : Pain/Six de Savoie/ Compote pomme coing
Semaine 16  Du 15 avril au 19 avril Vacances scolaires C8 S3	Taboulé Sauté de veau forestière Duo de choux BIO au gratin Yaourt aromatisé  G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Salade concombre maïs <u>Steak haché de bœuf BIO</u> Petits pois à la française Montboissie Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois sans lardons G : Pain/Kiri/ Compote pomme abricot	<u>Paupiette de veau</u> Ratatouille Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison  G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Fruit de saison  G : Pain/Chocolat/Flan	Blanquette de dinde Coquillettes Carottes vichy BIO Tomme Catalane AOP <u>Gâteau fourré chocolat</u>  G : Petits beurre/Fromage blanc nature sucré/Fruit
Semaine 17  Du 22 avril au 26 avril  C8 S4	Haricots verts en salade Raviolis Emmental râpé Compote BIO pomme fraise cassis	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu végétarien</u> Salade repas boulghour et lentilles BIO Pizza mozzarella Petit Louis Fruit de saison  G : Palmier/ Compote pomme	Salade verte <u>Poulet rôti LR</u> Purée de brocolis BIO Carré de Liguëil Fruit de saison	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Salade de tomates Spaghetti bolognaise 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