

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 Colombo végétarien Potimarron Bio, Haricots rouges, Courgettes Bio, Patate douce 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 sauce bulgare et dès de fromage de brebis Brandade de morue Compote pomme fraise Galette au beurre BIO	Salade de perles au 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> Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux épinards BIO Kiri Fruit de saison G : Gaufre au sucre/ Yaourt aromatisé	Friand au fromage Filet de colin sauce provençale 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 Roulé à la confiture G : Pain/Chanteneige/Fruit	<u>Macaronade au bœuf BIO</u> Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison Palmier SV : Filet de poisson meunière 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: Eclair au chocolat/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 pomme abricot	Filet de colin MSC pané 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 Moelleux coco citron SV : Œuf dur G : Petit 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 SV : Macaronis au fromage	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 : Gaufre au chocolat/ Compote pomme	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Purée de brocolis BIO Carré de Ligueil 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 : Spaghetti sauce tomate

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