


# MENU D'AVRIL 2024

<b>Lundi 01 Avril</b> 	<b>Mardi 02 Avril</b> <i>Menu Végétarien</i> <b>Pamplemousse</b> <b>Oeuf poché sauce tomate</b>  <b>Riz Bio / Salade</b>  <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Jeudi 04 Avril</b> <b>Crêpe Jambon</b> <b>Moussaka d'Agneau</b> <b>Salade</b>  <b>Tiramisu</b>	<b>Vendredi 05 Avril</b> <b>Soupe Marâichère</b> <b>Poisson frais de la cotinière</b> <b>Beurre blanc et pommes vapeur</b>  <b>Palets de chèvre</b>  <b>Pomme Bio</b> 
<b>Lundi 08 Avril</b>  <b>Macédoine</b> <b>Brandade</b> <b>Salade</b>  <b>Pomme Bio</b> 	<b>Mardi 09 Avril</b> <i>Menu Végétarien</i>  <b>Betteraves râpées/ pommes Bio</b>  <b>Chou fleur rôti au parmesan</b> <b>Pommes de Terre</b>   <b>Yaourt fermier</b> 	<b>Jeudi 11 Avril</b> <b>Piémontaise</b> <b>Sauté de Veau (HVE)</b> <b>Printanière de légumes</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Vendredi 12 Avril</b>  <b>Radis roses</b>   <b>Filet de poulet à la crème</b> <b>Carottes Vichy/ salade</b> <b>Brownie crème Anglaise</b>
 <b>VACANCES DE PAQUES</b> 			
<b>Lundi 29 Avril</b>  <b>Saucisson cornichons</b> <b>Poisson pané</b> <b>Petit pois Bio</b>  <b>Crème brûlée</b>	<b>Mardi 30 Avril</b> <i>Menu Végétarien</i> <b>Dips de carottes Bio</b>  <b>Sauce fromage blanc / ciboulette</b> <b>Tortellini Bio au basilic</b>  <b>Pomme</b> 	<b>Jeudi 02 Mai</b>  <b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Emincé de Dinde au Tandoori</b> <b>Riz Bio</b>   <b>Fromage blanc Bio</b> 	<b>Vendredi 03 Mai</b> <b>Salade de Riz au Thon</b> <b>Steack de Bœuf (HVE)</b> <b>Rosti / salade</b>  <b>Pannacotta fraise Tagada</b>

Nota: Certains menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Cuisiné Maison

Salade à chaque repas



Légumes et fruits frais

Viande d'origine Française

Programme fruits et Lait à l'école Aide Union Européenne à destination des Ecoles.

*Menu Végétarien*

\*Conformément à la loi Egalim menu végétarien