



Les menus du mois d'avril 2018



Les menus ont été validés à la commission du 13 mars 2018

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 avril semaine 14	Férié	Croisillon à l'emmental Emincés de dinde à la crème Carottes BIO sautées Tartare Kiwi Pain de campagne	Velouté de courgettes à la vache qui Croque Monsieur Yaourt BIO Moelleux coco SV : brochette de poisson pané SP : croque Mr à la dinde G : Pain / camembert / banane	Salade de pâtes Rôti de porc PL Petits pois à la française Brillat savarin et fourme d'ambert AOP Pomme BIO SP/SV : tortilla /p.pois sans lardons	Salade verte BIO Seiche provençale Riz PL créole Calin fruit
Du 9 au 13 avril semaine 15	Tomate / mozzarella Raviolis sauce tomate emmental râpé Compote BIO Petit lu SV : pâtes au fromage	Saucisson / beurre Filet de poisson MSC au safran Courgettes au gratin Brie BIO Banane SP SV : friand au fromage	Chou chinois sauce bulgare Riz PL cantonnais (jambon / omelette) Flan BIO SP SV : cantonnais sans jambon G : Pain / chocolat / compote	Concombre / maïs Bœuf BIO PL bourguignon Papillons au beurre Yaourt à la vanille	Taboulé Rôti de dindonneau Haricots verts BIO persillés Petit louis coque Ananas
Du 16 au 20 avril vacances scolaires semaine 16	Pizza Poulet LR Chou fleur BIO au gratin Bûche du pilat et tomme catalane AOP Orange G: Yaourt / madeleine	Kébab (émincés de dinde marinés, salade BIO , tomate, mayonnaise) Pommes campagnardes Compote SV : kebab à l'omelette G : Pain / babybel / pomme	Mortadelle / cornichons Blanquette de veau BIO PL Carottes et champignons Saint morêt Banane SP SV : salade de pâtes G : Petits suisses / pain / chocolat	Menu alternatif Salade iceberg / dés de cantal AOC olives / croûtons Couscous aux légumes (semoule BIO) Tiramisu SV : Yaourt / biscuits G : fromage blanc / poire	Carottes BIO rapées Cubes de poisson MSC provençale Riz sauvage Velouté fruit G : crème vanille / bichocos
Du 23 au 27 avril vacances scolaires semaine 17	Radis / beurre Spaghettis bolonaise (bœuf BIO) + emmental râpé Fromage blanc à la vanille SV : Spaghettis au fromage G : Pain / kiri / banane	Pois chiches Poulet LR Méli mélo de haricots Camembert BIO Pomme G : yaourt à boire / roulé à la confiture	Salade de riz BIO Filet de poisson façon meunière MSC Epinards béchamel et croûtons Emmental et reblochon AOP Poire G : flan / chouquettes	Laitue BIO / dés de chèvre Curry d'agneau PL Tagliatelles Chocolat liégeois G : crème au chocolat / boudoirs	Pain bagnat (œuf dur BIO, thon, salade, tomate, mayonnaise) Chips Yaourt à boire G : Pain / babybel/ pomme

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable