



MENU D'AVRIL



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
FERIE	ALPHABETS A LA TOMATE DOS DE COLIN CAROTTES BIO FRUIT BIO +FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE ROTI DE BŒUF BIO POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC	SAUCISSON SEC SAUTE DE DINDE POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO +FROMAGE	CAROTTES RAPEES BIO+ NOIX TORTELLINIS AU FROMAGE COMPOTE+GATEAU
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
TABOULE FILET DE CABILLEAU GRATIN DE LEGUMES BIO FRUIT BIO	RADIS BEURRE HACHIS PARMENTIER BIO SALADE VERTE FLAN PATISSIER	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE VEAU BIO HARICOTS BLANCS PETIT SUISSE	CONCOMBRES BIO EN SALADE+DES DE FROMAGE POULET BIO BLE FRUITS BIO	RIZ EN SALADE+FROMAGE OMELETTE NATURE SALADE COMPOTE
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
JAMBON DE PAYS FILET DE LIEU POELEE DE COURGETTES BIO RIZ AU LAIT	PIEMONTAISE SAUTE DE DINDE POELEE DE LEGUMES FRUIT BIO+FROMAGE	SALADE + DES DE FROMAGE RAVIOLIS AU SAUMON COMPOTE	BOULGOUR EN SALADE EMINCE DE BŒUF PUREE DE LEGUMES BIO YAOURT	CAROTTES RAPEES BIO LASAGNES VEGETARIENNE FRUIT BIO FROMAGE
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
HARICOTS VERTS EN SALADE POULET COQUILLETES FRUIT BIO	VERMICELLE A LA TOMATE SAUTE DE VEAU POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC	CONCOMBRES BIO EN SALADE POISSON MEUNIERE RIZ FLAN A LA VANILLE	POMMES DE TERRE EN SALADE+DES DE FROMAGE NUGGETS DE BLE HARICOTS VERTS FRUIT BIO	SALADE+DES DE FROMAGE SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE FLAN PATISSIER
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CAROTTES RAPEES BIO+DES DE FROMAGE SAUCISSE BIO FLAGEOLETS PETITS SUISSES	SALADE DE PATES TRICOLORES DOS DE COLIN CAROTTES BIO FRUIT BIO +FROMAGE			