

# MENUS SCOLAIRES

## lundi 2 au 12 avril 2024



api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au 5 avril	<p><b>FÉRIÉ</b></p> 	<p>Betteraves <b>Bio</b> vinaigrette à l'échalote</p> <p>Raviolini au fromage sauce tomate</p> <p>Yaourt nature <b>Bio</b></p> <p>Compote pomme Bio vanille maison</p>	<p>Haricots beurre vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Jambon blanc <b>LR</b></p> <p>Purée de pommes de terre maison</p> <p>Saint Paullin</p> <p>Compote pomme <b>Bio</b> <b>maison</b></p>	<p>Salade mêlée vinaigrette mimosa</p> <p>Boulettes à l'agneau sauce au thym</p> <p>Carottes <b>Bio</b> au Beurre</p> <p>Saint Moret <b>Bio</b></p> <p>Dessert de Pâques</p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule <b>Bio</b>) vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska <b>MSC</b> sauce aneth</p> <p>Riz <b>Bio</b> jaune</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane <b>Bio</b></p>
du lundi 8 au 12 avril	<p>Carottes râpées vinaigrette au citron</p> <p>Chili sin carne/riz <b>Bio</b> de camargue</p> <p>Tomme noire <b>IGP</b></p> <p>Orange <b>Bio</b></p>	<p>Petits pois vinaigrette à la menthe</p> <p>Meunière de colin <b>MSC</b> sauce tartare</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Cantal <b>AOP</b></p> <p>Banane <b>Bio</b></p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de porc <b>FR</b> sauce moutarde</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Edam <b>Bio</b></p> <p>Poire (régional)</p>	<p>Radis roses émincés sauce au fromage blanc</p> <p>Paupiette de veau sauce curcuma</p> <p>Haricots beurre à l'échalote</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Flan vanille <b>Bio</b></p>	<p>Salade iceberg vinaigrette aux fines herbes</p> <p>Rôti de dinde sauce milanaise</p> <p>Farfalles</p> <p>Roudou (<b>régional</b>)</p> <p>Compote pomme banane <b>Bio</b> <b>maison</b></p>
	<p>Dessert cuisiné par nos chefs</p> 	<p>Produit Labellisé</p> 	<p>Produit BIO</p> 	<p>Produit régional</p> 	<p>Pêche durable</p> 

