

# MENUS de AVRIL



lundi, 31 mars	mardi, 1 avril	mercredi, 2 avril	jeudi, 3 avril	vendredi, 4 avril
Julienne de légumes en salade	Salade de fèves et fêta	Oeuf durs mayo	Carottes rapées aux raisins (bio)	Soupe de Légumes (bio)
Poisson	Roti de dinde	Bouchées de blé panées	Sauté de porc (bio)	Hachi-parmentier (bœuf)
Riz (bio)	Carottes Vichy (bio)	Haricots beurrés et PdT (bio)	Pâtes (bio)	
Laitage (bio)		Laitage (bio)	Fromage (bio)	Fromage (bio)
	Fruit (bio)		Dessert Maison	Fruit (bio)
lundi, 7 avril	mardi, 8 avril	mercredi, 9 avril	jeudi, 10 avril	vendredi, 11 avril
Soupe de légumes (bio)	Macédoine	Carottes rapées (bio)	Salade de choux (bio)	Mâche et Radis en salade
Normandin de veau	Sauté de Bœuf (bio)	Saucisse de volaille	Poisson	Falafels (bio)
Semoule (bio)	Pâtes (bio)	Lentilles (bio)	Riz (bio)	PdT rôties (bio)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)		Fromage (bio)
Fruit (bio)		Fruit (bio)	Dessert Maison	Fruit (bio)
lundi, 14 avril	mardi, 15 avril	mercredi, 16 avril	jeudi, 17 avril	vendredi, 18 avril
Salade verte et surimi	Soupe de légumes (bio)	Rillettes de thon	Œuf dur mayo	Betteraves
Colombo de porc (bio)	Poulet rôti (bio)	cordons bleus (volaille)	Curry de légumes	Couscous
Purée	Petits pois - Carottes (bio)	Haricots verts (bio)	Riz	(Saucisses de volailles)
Fromage (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)	Laitage	Fromage
Fruit (bio)		Fruit (bio)		Tarte au citron
lundi, 21 avril	mardi, 22 avril	mercredi, 23 avril	jeudi, 24 avril	vendredi, 25 avril
<b>FÉRIÉ</b>	Salade de betteraves	Taboulé (bio)	Salade de choux (bio)	Céleri rémoulade
	Omelette (bio)	Sauté de volaille	Noix de joue de bœuf (bio)	Poisson
	Gnocchis	Légumes rôtis (bio)	Pâtes (bio)	Quinoa et céréales (bio)
	Laitage (bio)	Laitage (bio)		Laitage (bio)
			Dessert Maison	
lundi, 28 avril	mardi, 29 avril	mercredi, 30 avril	jeudi, 1 mai	vendredi, 2 mai
Quiche végétarienne	Jardinière de légumes	Salade de concombre	<b>FÉRIÉ</b>	<b>ALSH FERMÉE</b>
Samossas de légumes	Poisson	Emincé de porc (bio)		
Riz cantonnais	Rôtis	Lentilles (bio)		
Fruit (bio)	Laitage (bio)	Fromage (bio)		

Menu de la classe de CE2

**Informations :**

Toutes nos viandes sont Françaises et en majorité locales et bio, nos poissons issus de la pêche durable (MSC) et la grande majorité de nos fruits et légumes sont bio ou HVE (Haute Valeur Environnementale)  
 Nos menus sont susceptibles de varier en fonction des aléas et disponibilités des denrées et du marché  
 A.G. : Anti-Gaspi : Fromage, Laitage, Fruit, ... sont proposés au choix en fonction des produits non consommés.