



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de bœuf Bio</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio</p> <p>Blanquette végétale et ses légumes</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Falafels sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Choux fleur mornay Bio</p> <p>Madeleine</p> <p>Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Parmentier</p> <p>de colin MSC</p> <p>Parmentier végétale</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Potée de bœuf Bio</p> <p>Potée de flageolets</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Vegetarian</p> <p>Pané de blé</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Petit beurre</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Paupiette de veau sauce tomate aux olives</p> <p>Pois chiches sauce tomate</p> <p>Tortis et râpé</p> <p>Figurine en chocolat</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Notre frittata aux oignons Bio</p> <p>Vegetarian</p> <p>Carottes sautées Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

**pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).*

C'est le printemps !

Bonnes vacances

bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge : Viande de qualité supérieure

Vegetarian : Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le menu de mon restaurant scolaire




Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE	Carottes râpées et maïs Bio Saucisse de Toulouse Bâtonnets de mozzarella panés Petits pois Bio Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail  Ragoût de lentilles / Polenta à l'emmental Crème dessert vanille	Sauté de bœuf Bio Nuggets de blé Mouliné de courgettes Bio Camembert à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Risotto IGP de colin MSC Risotto de petits pois Notre cake au cacao
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
Mijoté de bœuf et d'agneau Bolognaise de lentilles Pâtes IGP et râpé Figurine en chocolat Île flottante (à assembler)	Jambon blanc Bio et cornichon Œuf dur mayonnaise Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella / Fruit de saison Bio	Colin MSC pané et citron Pané de blé Purée de carottes Bio Galettes Saint Michel Purée de fruits Bio artisanale	FERIE Fête du travail	 Quenelles Bio sauce aurore / Haricots verts Bio Bûche mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




Nos Pâtes sont 95% françaises
 Les pâtes Bio sont fabriquées en région Vaucluse et Rhône-Alpes



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.