

# MENUS AVRIL

| LUNDI 03 AVRIL   | MARDI 04 AVRIL<br><u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>  | MERCREDI 05 AVRIL   | JEUDI 06 AVRIL<br><u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>  | VENDREDI 07 AVRIL   |
|--|--|---|--|---|
| <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b><br><b>SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE</b><br><b>HARICOTS VERTS/ POMME VAPEUR</b><br><b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b> | <b>CAROTTES RAPEES BIO</b><br><b>SAUMON A LA CREME</b><br><b>PÂTES BIO</b><br><b>FROMAGE RAPE</b><br><b>SALADE DE FRUITS</b>                   | <b>RADIS AU BEURRE</b><br><b>PIZZA 4 FROMAGE</b><br><b>FROMAGE BLANC BIO</b><br><b>QUATRE QUART MARBRE</b><br><b>FRUIT FRAIS</b>                      | <b>SALADE VERTE</b><br><b>STEAK HACHE</b><br><b>POMMES CAMPAGNARDES</b><br><b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>                                  | <b>TABOULE A L'ORIENTALE</b><br><b>OMELETTE AU FROMAGE</b><br><b>BROCOLIS BIO</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>FRUIT FRAIS</b>                       |
| LUNDI 10 AVRIL   | MARDI 11 AVRIL   | MERCREDI 12 AVRIL   | JEUDI 13 AVRIL   | VENDREDI 14 AVRIL<br><u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>  |
|  | <b>POMELOS</b><br><b>CROUSTY VEGETAL</b><br><b>DUO DE CAROTTES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>POISSON D'AVRIL AU CHOCOLAT</b>                     | <b>SALADE VERTE BIO</b><br><b>CROQUE MONSIEUR</b><br><b>FRUIT FRAIS</b><br><b>TARTE AU CHOCOLAT</b>   | <b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b><br><b>PICCATAS DE POULET TOSCANE</b><br><b>MELANGE CEREALES</b><br><b>CREME GLACEE</b>                   | <b>ROSETTE</b><br><b>PORTION DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE</b><br><b>RIZ PILAF</b><br><b>YAOURT SUCRE</b><br><b>FRUIT FRAIS</b>                    |
| LUNDI 17 AVRIL   | MARDI 18 AVRIL   | MERCREDI 19 AVRIL   | JEUDI 20 AVRIL   | VENDREDI 21 AVRIL   |
| <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b><br><b>LENTILLES BIO CUISINEES</b><br><b>FROMAGE BLANC BIO</b><br><b>COMPOTE</b>                                      | <b>ŒUF DUR MAYONNAISE</b><br><b>PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO</b><br><b>FROMAGE RAPE/ SAUCE TOMATE MAISON</b><br><b>DONUT</b><br><b>FRUIT FRAIS</b> | <b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b><br><b>OMELETTE AUX HERBES</b><br><b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b><br><b>CREME DESSERT</b><br><b>FRUIT FRAIS</b> | <b>BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE</b><br><b>POMMES DE TERRE VAPEUR BIO</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>BISCUIT</b><br><b>FRUIT FRAIS</b> | <b>PATE DE CAMPAGNE</b><br><b>PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE</b><br><b>CAROTTES PERSILLEES</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</b> |
| LUNDI 24 AVRIL   | MARDI 25 AVRIL<br><u>MENU CLASSE MME SCIASCIA</u>  | MERCREDI 26 AVRIL   | JEUDI 27 AVRIL   | VENDREDI 28 AVRIL   |
| <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b><br><b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b><br><b>BROWNIE</b><br><b>FRUIT FRAIS</b>  | <b>POMELOS</b><br><b>CUISSE DE POULET FACON TAGINE</b><br><b>POMMES DE TERRE/ BROCOLIS</b><br><b>CREME AU CHOCOLAT</b><br><b>FRUIT FRAIS</b>   | <b>SALADE VERTE</b><br><b>RAVIOLI VEGETALES BIO</b><br><b>FROMAGE RAPE/ SAUCE TOMATE</b><br><b>COMPOTE</b><br><b>BISCUIT</b>                          | <b>SALADE DE POMME DE TERRE</b><br><b>STEAK HACHE</b><br><b>HARICOTS VERTS BIO</b><br><b>FROMAGE</b><br><b>COKTAIL DE FRUITS</b>       | <b>SOUPE AUX LEGUMES</b><br><b>TOMATO FISH</b><br><b>RIZ/ EPINARDS</b><br><b>CHOUX A LA CREME</b>   |
|  |  |   |  |   |
|  |  |   |  |   |



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

2

1