



# AVRIL 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	4 CHOU BLANC RIZ CANTONNAIS BABYBEL SALADE DE FRUITS	5 TABOULE QUICHE POIREAUX SALADE VERTE FROMAGE BLC VANILLE	6 RADIS/BEURRE ESCALOPE DE DINDE CAROTTES PERSILLEES FROMAGE	7 CONCOMBRE/FETA SAUTE DE BOEUF/TOMATE P.RISSOLLEES YAOURT NATURE SUCRE	8 TOMATE EN SALADE COLIN EN SAUCE FARFALLE GATEAU YAOURT
	11 SARDINE HACHIS PARMENTIER LAITUE BANANE	12 CHOU FLEUR POULET ROTI PETIT POIS TOME DE SAVOIE	13 SAUCISSON SEC STEACK HACHE PUREE CAROTTE/PdT BEIGNETS	14 CAROTTES RAPEES JAMBON BRAISE H.VERTS CREME DESSERT	15 CONCOMBRE RAVIOLI SCE NAPOLITAINE CAMEMBERT COCKTAIL DE FRUITS
VACANCES DE PÂQUES	18 FERIE	19 SALADE DE PATES SANDWICH CHIPS YAOURT A BOIRE	20 MACEDOINE/ MAYO TORTI CARBONARA SALADE POMMES	21 SALADE DE RIZ OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE YAOURT NATURE SUCRE	22 CHOU ROUGE AUX POMMES BRANDADE DE POISSON SALADE GLACE
	25 TOMATES - SURIMI EMINCE DE PORC RIZ PETIT SUISSE	26 TABOULE SANDWICH CHIPS COMPOTE	27 BETTERAVES OEUF A LA FLORENTINE YAOURT BRASSE	28 CELERI REMOULADE SAUCISSON A LA LYONNAISE POMME VAPEUR ECLAIR CHOCOLAT	29 TERRINE/CORNICHONS SAUTE D'AGNEAU COURGETTE SEMOULE AU LAIT

Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés  
 poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable  
 bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU  
 Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France  
 plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public  
 fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins

**POISSON  
D'AVRIL**



 *Restauration scolaire*

