




MENUS SCOLAIRE AVRIL 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 1 AVRIL 					Œufs dur au thon Longe de porc à la moutarde Mélange de légumes Crème chocolat
DU 4 AU 8 AVRIL	Choux rouge BIO vinaigrette Boulettes de bœuf Purée au fromage Liégeois vanille	Sardine à l'huile Spaghettis au courgettes BIO/parmesan Fraise chantilly VEGETARIEN	Macédoine de légumes Pignons de poulet au curry Salsifis braisés Emmental BIO Gauffre	Pizza au fromage Sauté de porc aux olives Haricots vert BIO Orange	Cèleri rémoulade Tomates farcies Riz créole Yaourt fermier LOCAL
DU 11 AU 15 AVRIL 	Cœur d'artichaut Omelette à l'oignon Salade mesclun BIO Banane VEGETARIEN	Saucisson à l'ail Roti de dinde LOCAL Pommes de terre vapeur Yaourt à boire	Friand au fromage Mijoté de bœuf carottes BIO Salade de fruits	Pâté en croute Gigot d'agneau LOCAL Flageolets Fromage à la coupe Twix	Salade de haricots blancs Paupiette de veau Tian de légumes Pomme BIO
DU 18 AU 22 AVRIL	<h1>Férialé</h1>	Carottes râpées BIO Steak haché Pâtes Glace	Salade composée BIO Filet de cabillaud basilic Gratin de céleris Camembert Nectarine	Avocats LOCAL vinaigrette Steak végétal Pommes röstis Crème caramel VEGETARIEN	REPAS A THEME Tapas Gardiane de bœuf Riz blanc Brochette fruits/bonbons
DU 25 AU 29 AVRIL 	Salade de haricots beurre Gratin de pâtes au jambon de dinde Kiwi	ASSIETTE FROIDE Rôti de bœuf LOCAL /mayo Chips/salade composée Saint paulin Choux vanille	Poireaux mimosa Emincé de poulet au thym Boulghour Ananas au sirop	Salade de tomates BIO Joue de porc confite Semoule Fromage blanc sucré	Salade Parisienne Moules marinière Frites Fraises au sucre
	VACANCE	VACANCE	VACANCE	VACANCE	VACANCE

EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS, LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIES.

BON APPETIT !!!!!