



MENUS SCOLAIRE AVRIL 2023

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
DU 3 au 7 AVRIL	Choux rouge BIO vinaigrette Boulettes de bœuf Purée au fromage Liégeois vanille	Sardine à l'huile Spaghettis au courgettes BIO/parmesan Gauffre VEGETARIEN	Macédoine de légumes Pilons de poulet au curry Salsifis braisés Emmental BIO Fraise chantilly	Pâté en croute Gigot d'agneau Flageolet Twix	Pizza au fromage Sauté de porc au olives Haricots vert BIO Orange
	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
DU 10 au 14 AVRIL	<h1>Férialé</h1>	Carottes râpées BIO Steak haché Pâtes Glace	Salade composée BIO Filet de cabillaud basilic Gratin de céleris Camembert Fruit de saison	Avocats LOCAL vinaigrette Steak végétal Pommes röstis Crème caramel VEGETARIEN	Saucisson à l'ail Roti de dinde LOCAL Pommes de terre vapeur Yaourt à boire
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
DU 17 au 21 AVRIL	Œufs dur au thon Palette de porc à la moutarde Mélange de légumes Crème chocolat	Friand au fromage Mijoté de bœuf Carottes BIO Salade de fruits	Cèleri rémoulade Tomates farçie Riz créole Yaourt fermier LOCAL	Salade de haricots blancs Paupiette de veau Tian de légumes Pomme BIO	REPAS ATHEME FINGER FOOD Tapas caponata Aiguillettes de colin Röstis de légumes et pom.de terre Brochette de bonbons
	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
DU 24 au 28 AVRIL VACANCES SCOLAIRE	Salade de haricots beurre Gratin de pates 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