



LES MENUS SCOLAIRES DU MOIS D'AVRIL 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI AU CENTRE DE L'ENFANCE	JEUDI	 VENDREDI	
Du 1 AU 5 AVRIL	 Oeuf mayo  Bolognaise de lentilles BIO   Tortis + râpé Fruit de saison Yaourt sucré	Jus de pamplemousse Brie à la coupe Galopin de veau au jus Purée de céleris Crème dessert vanille	Salade de pois-chiches Bonbel Sauté de bœuf aux olives  Haricots verts à l'huile d'olive et au persil Fruit de saison local 	 Repas de Pâques Carottes rapées locales - Fromage fouetté  Navarin d'agneau au thym  Galettes de légumes Eclair au chocolat Chocolats de pâques BIO et Commerce Equitable - Jus de pommes 	Scarole locale et billes de mozzarella   Filet de colin au curry  Pommes de terre vapeur huile d'olive et persil Cocktail de fruits au sirop	
	VACANCES SCOLAIRES du 8 au 19 avril					
	Du 22 AU 26 AVRIL	FERIE Lundi de Pâques	Pizza Chipolatas <i>(SP saucisse de volaille)</i> Haricots verts à l'huile d'olive et au persil Fruit BIO de saison  Petit suisse sucré	Taboulé Mimolette Escalope viennoise + citron Petits pois braisés Fruit de saison local 	 Scarole locale et dés de gouda  Lasagnes maison à la  bolognaise <i>(pur bœuf français)</i> Mousse au chocolat	 Carottes locales et BIO  rapées maison  Coulommiers à la coupe Marmite du pêcheur <i>(contient des fruits de mer)</i>  Pommes noisettes Yaourt aromatisé
			Légende :  produit local  Agriculture biologique  Fait maison  Produits labellisés  produits issus de la légumerie			

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Chaque jour le pain servi est BIO

