

## Semaine du 3 au 7 avril

### vacances scolaires

#### Lundi 3 avril

Pizza

Pintade

**Chou fleur BIO** au gratin

Port salut et carré de liguil

Pommes campagnardes

#### Mardi 4 avril

Kebab (émincés de dinde marinés, tomate, **salade verte BIO**)

Pommes campagnardes

Compote

#### Mercredi 5 avril

Maïs en salade

Blanquette de **veau BIO**

Carottes et champignons

Six de savoie

Banane

#### Jeudi 6 avril

**Menu alternatif** 

Salade iceberg / olives / croûtons / dés de cantal

Couscous (**semoule BIO**)  
aux légumes

Fromage blanc / bichocos

#### Vendredi 7 avril

**Carottes BIO** râpées

Cordon bleu

Riz sauvage

Mousse au chocolat

## Semaine du 10 au 14 avril

### vacances scolaires

#### Lundi 10 avril

Radis / beurre

Spaghettis bolonaise

(**bœuf BIO**, emmental râpé)

Fromage blanc à la vanille

#### Mardi 11 avril

Pois chiches

Poulet label rouge

Mélimélo de haricots

**Camembert BIO**

Pomme



#### Mercredi 12 avril

Salade de **riz BIO**

Cordon bleu

Epinards béchamel et croûtons

Emmental et reblochon

Ananas



#### Jeudi 13 avril

**Laitue BIO** / emmental

Curry d'agneau

Tagliatelles

Chocolat liégeois

#### Vendredi 14 avril

Pain bagnat

(Jambon, salade verte, tomate, mayonnaise)

Chips

Yaourt à boire sauf à la fraise

Chocolats noir

Cuisine centrale du SIVOM de  
Frontignan

Menu du 3 au 28 avril  
2017



Régime poly-allergénique

Tel : 04.67.43.47.69

## Semaine du 17 au 21 avril

### Lundi 17 avril

**Férié**

### Mardi 18 avril

Mâche / dés de chèvre  
Gardiane de taureau

**Coquillettes semi complètes BIO**

Crème à la vanille

### Mercredi 19 avril

Salade de riz  
Sauté de porc aux olives  
Haricots beurre

**Saint paulin BIO**

Pomme

### Jeudi 20 avril

**Carottes BIO** râpées

Paella garnie  
(dinde)

Petits suisses aromatisés sauf à la fraise

### Vendredi 21 avril

Salade de perles sans surimis

Escalope de dinde panée

**Petits pois BIO**

Gouda et galet de la loire  
Banane

## Semaine du 24 au 28 avril

### Lundi 24 avril

**Radis BIO** / beurre

Paupiette de veau

Pâtes

Flan

### Mardi 25 avril

Salade verte

Canard aux olives

Gratin dauphinois (**PdeT BIO**)

Fromage blanc à la vanille



### Mercredi 26 avril

Friand à la viande

Jambon

Ratatouille

Camembert et mont lacaune

**Pomme BIO**

### Jeudi 27 avril

Concombre vinaigrette

**Sauté de veau BIO**

Polenta

Yaourt brassé + sucre

### Vendredi 28 avril

**Menu alternatif**

Salade verte, **pois chiches BIO**, croûtons

Tagliatelles sauce tomate

emmental râpé

Compote / palmiers



**Du BIO tous les jours dans les assiettes**

*L'appellation "bio" est un diminutif qui signifie "issu de l'agriculture biologique". C'est un mode de culture qui fait appel à des techniques agricoles qui respectent l'environnement et les animaux.*

*L'agriculture bio favorise les matières premières naturelles et banit les additifs, engrais et autres pesticides artificiels.*

*Tout produit qui respecte la convention bio de l'union européenne se voit attribué le label AB identifiable grâce à un logo.*

*Aucun édulcorant, colorant ou exhausteur de goût n'est admis dans l'alimentation biologique.*

*Tous les ans les producteurs du secteur biologique sont soumis à un contrôle d'inspection. Ceci dans le but de vérifier leur conformité avec les exigences de l'UE.*

*Ainsi les consommateurs ont la garantie que les produits issus de l'agriculture biologique ne nuisent pas à l'environnement, aux animaux ou à eux même.*

