



Les menus du mois d'avril 2018

Régime poly-allergénique

A partir du 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 avril semaine 14	Férié	Pizza au chèvre Emincés de dinde à la crème Carottes BIO sautées Tartare Pomme Pain de campagne	Velouté de courgettes à la vache qui Croque Monsieur Yaourt BIO Bichocos G : Pain / camembert / banane	Salade de pâtes Rôti de porc PL Petits pois à la française Brillat savarin et fourme d'ambert AOP Pomme BIO	Salade verte BIO Poulet Riz PL créole Calin fruit
Du 9 au 13 avril semaine 15	Tomate / mozzarella Pâtes au fromage Compote BIO Petit lu	Saucisson / beurre Cordon bleu Courgettes au gratin Brie BIO Banane	Chou chinois vinaigrette Riz PL cantonnais (jambon) Flan BIO G : Pain / chocolat / compote	Concombre / maïs Bœuf BIO PL bourguignon Papillons au beurre Yaourt à la vanille	Taboulé Rôti de dindonneau Haricots verts BIO persillés Petit louis coque Ananas
Du 16 au 20 avril vacances scolaires semaine 16	Pizza Poulet LR Chou fleur BIO au gratin Bûche du pilat et tomme catalane AOP Orange G : Yaourt /plumetis	Kébab (émincés de dinde marinés, salade BIO, tomate,) Pommes campagnardes Compote G : Pain / babybel / pomme	Salade de pâtes Blanquette de veau BIO PL Carottes et champignons Saint morêt Banane G : Petits suisses / pain / chocolat	Menu alternatif Salade iceberg / dés de cantal AOC olives / croûtons Couscous aux légumes (semoule BIO) Yaourt / palmitos G : fromage blanc / poire	Carottes BIO rapées Brochette de dinde / ketchup Riz sauvage Velouté fruit G : crème vanille / bichocos
Du 23 au 27 avril vacances scolaires semaine 17	Radis / beurre Spaghettis bolonaise (bœuf BIO) + emmental râpé Fromage blanc à la vanille G : Pain / kiri / banane	Pois chiches Poulet LR Méli mélo de haricots Camembert BIO Pomme G : yaourt à boire / pain / confiture	Salade de riz BIO Paupiette de veau Epinards béchamel et croûtons Emmental et reblochon AOP Poire G : flan / bichocos	Laitue BIO / dés de chèvre Curry d'agneau PL Tagliatelles Chocolat liégeois G : crème au chocolat / spéculos	Pain bagnat (œuf dur BIO, thon, salade, tomate, mayonnaise) Chips Yaourt à boire G : Pain / babybel/ pomme

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL : Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO : Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable