



Les menus du mois d'avril 2019

Régime sans lait et produits laitiers de vache



| Dates | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 1er au 5 avril semaine 14 | Radis SANS beurre Spaghettis bolonaise (bœuf BIO) SANS + emmental râpé Compote | Pizza au chèvre Emincés de dinde SANS crème Carottes BIO sautées SANS Kiwi PL | Taboulé Brochette de poisson pané Chou fleur nature Compote palmier | Céleri / mayonnaise Veau PL Marengo Polenta SANS lait Pomme BIO | Salade verte BIO Seiche provençale Riz PL créole Fruit |
| | | | <i>G : Pain / chocolat / banane</i> | | |
| Du 8 au 12 avril semaine 15 | Pamplemousse Raviolis sauce tomate SANS emmental râpé BIO Dessert pomme / fraise Chamonix orange | Pizza au chèvre Filet de poisson MSC au safran SANS crème Courgettes natures Banane | Menu alternatif Salade verte / SANS mozzarella / croûtons Chili sans viande (riz Bio / haricots rouges) Compote / spéculos | Menu "à la ferme proposé par l'école élémentaire de Mireval" Tielle Ratatouille du potager Cabécou + miel de garrigues Pomme de nos vergers Pain de campagne | Pois chiches Poulet LR Haricots verts BIO persillés SANS beurre Ananas |
| | | | <i>G : Pain / chocolat / compote</i> | | |
| Du 15 au 19 avril semaine 16 | Menu alternatif Maïs / concombre BIO SANS dés d'emmental Pommes vapeur / mayonnaise Fruit Palmier | Endives Bœuf BIO PL bourguignon Papillons SANS beurre Compote | Mélange coleslaw Escalope panée Haricots blancs SANS beurre Fruit | Menu du lapin de Pâques proposé par l'école élémentaire de Mireval Velouté de courgettes BIO SANS beurre ni crème Jambon LR Petits pois / carottes SANS beurre Compote | Salade de perles au surimis Œufs durs natures Epinards SANS crème et croûtons Poire |
| | | | <i>G : compote / pain d'épice</i> | | |

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable

