

Les menus des vacances de printemps 2019



Régime sans lait et produits laitiers de vache

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 22 au 26 avril vacances scolaires semaine 17	Férialé	Kébab (émincés de dinde marinés, salade BIO , tomate, mayonnaise) Pommes campagnardes Compote	Salade de pâtes Blanquette de veau BIO sans crème Carottes et champignons Banane	Menu alternatif Salade iceberg / SANS dés de cantaloupes / olives / croûtons Couscous aux légumes (semoule BIO) Compote / palmier	Carottes BIO rapées Cubes de poisson MSC provençale Riz sauvage Fruit
Goûter		Pain / chocolat / pomme	Compote / pain / chocolat	Pain / pâte de fruit / poire	Compote / chausson aux pommes
Du 29 avril au 3 mai vacances scolaires semaine 18	Pizza au chèvre Chipolatas PL Chou fleur BIO nature Orange	Salade de riz BIO Paupiette de veau Epinards SANS béchamel et croûtons Poire	Férialé	Wrap (émincés de dinde, salade, tomate, mayonnaise) Chips Fruit	Menu alternatif Mélange coleslaw Spaghettis BIO sauce tomate SANS emmental râpé Compote / chamonix
Goûter	Pain / chocolat / banane	Compote / palmier		Compote / Chausson aux pommes	Pain / pâte de fruit / banane

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés

