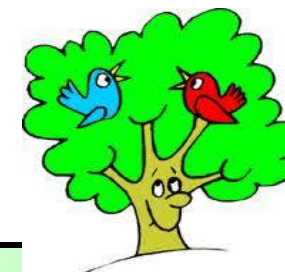


## Les menus des vacances de printemps 2019



### Régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 22 au 26 avril <b>vacances scolaires</b>  semaine 17	<b>Féié</b>	Kébab (émincés de dinde marinés, <b>salade BIO</b> , tomate, SANS mayonnaise) Pommes campagnardes Compote	Salade de pâtes Blanquette de <b>veau BIO PL</b> Carottes et champignons Six de savoie Banane	<b>Menu alternatif</b> Salade iceberg / dés de cantal <b>AOC</b> olives / croûtons Couscous aux légumes ( <b>semoule BIO</b> ) Yaourt / petit lu	<b>Carottes BIO</b> rapées Poulet Riz sauvage Yaourt aromatisé
Goûter		Pain / babybel / pomme	Petits suisses / pain / chocolat	Fromage blanc / poire	Crème vanille / bichocos
Du 29 avril au 3 mai <b>vacances scolaires</b>  semaine 18	Pizza Chipolatas <b>PL</b> <b>Chou fleur BIO</b> au gratin Bûche du pilat et mont lacaune Orange	Salade de <b>riz BIO</b> Paupiette de veau Epinards béchamel et croûtons Selles sur cher ( <b>AOP</b> ) et édam Poire	<b>Féié</b>	Wrap (émincés de dinde, salade, tomate, SANS mayonnaise) Chips Yaourt à boire	<b>Menu alternatif</b> Salade verte <b>Spaghettis BIO</b> sauce tomate emmental râpé Compote / bichocos
Goûter	Pain / chocolat / banane	Flan / palmier		Compote / plumetis	Pain / petit louis / 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