

Les menus des vacances de printemps 2019



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 SV : kebab à l'omelette	Mortadelle / cornichons Blanquette de veau BIO PL Carottes et champignons Six de savoie Banane SP SV : salade de pâtes	Menu alternatif Salade iceberg / dés de cantal AOC olives / croûtons Couscous aux légumes (semoule BIO) Tiramisu SV : Yaourt / biscuits	Carottes BIO rapées Cubes de poisson MSC provençale Riz sauvage Yaourt aromatisé
Goûter		Pain / babybel / pomme	Petits suisses / pain / chocolat	Fromage blanc / poire	Crème vanille / bichocos
Du 29 avril au 3 mai vacances scolaires semaine 18	Pizza Chipolatas PL Chou fleur BIO au gratin Bûche du pilat et mont lacaune Orange SP : poulet	Salade de riz BIO Filet de poisson façon meunière MSC Epinards béchamel et croûtons Selles sur cher (AOP) et édam Poire	Férialé	Wrap (émincés de dinde, salade, tomate, mayonnaise) Chips Yaourt à boire Banane SV : œuf dur	Menu alternatif Mélange coleslaw Spaghettis BIO sauce tomate emmental râpé Eclair au chocolat
Goûter	Pain / chocolat / banane	Flan / chouquettes		Compote / madeleine	Pain / petit louis / pomme

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