

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 01 avril au 05 avril C8 S1	Ferie 01-avril	<u>Menu végétarien</u> Radis beurre Colombo végétarien Potimarron Bio, Haricots rouges, Courgettes Bio, Patate douce Riz créole de camargue IGP Chanteneige Fruit de saison BIO	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO et sucre SP : Poulet LR G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	<u>Menu mini gaspi Mireval</u> Concombre sauce bulgare et dès de fromage de brebis Brandade de morue Compote pomme fraise Galette au beurre BIO	Salade de perles au surimi Rôti de bœuf BIO au jus Haricots beurre Petits suisses naturels sucrés
Semaine 15 Du 08 avril au 12 avril Vacances scolaires C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux épinards BIO Kiri Fruit de saison G : Gaufre au sucre/ Yaourt aromatisé	Friand au fromage Filet de colin sauce provençale Courgettes au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Salade verte Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Fromage blanc nature sucré Roulé à la confiture G : Pain/Chanteneige/Fruit	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison Palmier SV : Filet de poisson meunière G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes BIO Sauté de porc aux pruneaux Haricots vert BIO sautés Crème chocolat SP : Paupiette de veau G : Pain/Six de Savoie/ Compote pomme coing
Semaine 16 Du 15 avril au 19 avril Vacances scolaires C8 S3	Taboulé Sauté de veau forestière Duo de choux BIO au gratin Yaourt aromatisé G: Eclair au chocolat/Fruit	Salade concombre maïs Rabas Petits pois à la française Montboissie Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois sans lardons G : Pain/Kiri/ Compote pomme abricot	Filet de colin MSC pané Ratatouille Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Flan	Blanquette de dinde Coquillettes Carottes vichy BIO Tomme Catalane AOP Moelleux coco citron SV : Œuf dur G : Petit beurre/Fromage blanc nature sucré/Fruit
Semaine 17 Du 22 avril au 26 avril C8 S4	Haricots verts en salade Raviolis Emmental râpé Compote BIO pomme fraise cassis SV : Macaronis au fromage	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu végétarien</u> Salade repas boulghour et lentilles BIO Pizza mozzarella Petit Louis Fruit de saison G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme	Salade verte Filet de hoki MSC sauce safranée Purée de brocolis BIO Carré de Ligueil Fruit de saison	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Salade de tomates Spaghetti bolognaise Yaourt fermier à la fraise SV : Spaghetti sauce tomate

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 01 avril au 05 avril C8 S1	 FERIE 01-avril	<u>Menu végétarien</u> Radis beurre Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Chanteneige Fruit de saison BIO	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Blé aux petits légumes Yaourt nature BIO et sucre SP : Poulet LR G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	<u>Menu mini gaspi Mireval</u> Concombre vinaigrette et dès de fromage de brebis Poulet rôti LR Purée Compote pomme fraise Langue de chat	Salade de perles sans surimi Rôti de bœuf BIO au jus Haricots beurre Petits suisses naturels sucrés
Semaine 15 Du 08 avril au 12 avril Vacances scolaires C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Tomate Lasagnes aux épinards BIO Kiri Fruit de saison G : Gaufrette vanille/ Yaourt aromatisé	Friand au fromage <u>Cordon bleu de dinde</u> Courgettes au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Salade verte Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Fromage blanc nature sucré <u>Petit beurre</u> G : Pain/Chanteneige/Fruit	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison Palmier G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de pâtes BIO Sauté de porc aux pruneaux Haricots vert BIO sautés Crème chocolat SP : Paupiette de veau G : Pain/Six de Savoie/ Compote pomme coing
Semaine 16 Du 15 avril au 19 avril Vacances scolaires C8 S3	Taboulé Sauté de veau forestière Duo de choux BIO au gratin Yaourt aromatisé G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Salade concombre maïs <u>Steak haché de bœuf BIO</u> Petits pois à la française Montboissie Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois sans lardons G : Pain/Kiri/ Compote pomme abricot	<u>Paupiette de veau</u> Ratatouille Riz créole de camargue IGP Camembert BIO Fruit de saison G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Flan	Blanquette de dinde Coquillettes Carottes vichy BIO Tomme Catalane AOP <u>Gâteau fourré chocolat</u> G : Petits beurre/Fromage blanc nature sucré/Fruit
Semaine 17 Du 22 avril au 26 avril C8 S4	Haricots verts en salade Raviolis Emmental râpé Compote BIO pomme fraise cassis	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu végétarien</u> Salade repas boulghour et lentilles BIO Pizza mozzarella Petit Louis Fruit de saison G : Palmier/ Compote pomme	Salade verte <u>Poulet rôti LR</u> Purée de brocolis BIO Carré de Liguil Fruit de saison	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Salade de tomates Spaghetti bolognaise Yaourt fermier à la fraise

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 01 avril au 05 avril C8 S1	FERIE 01-avril	<u>Menu végétarien</u> Radis sans beurre Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde sans crème Blé aux petits légumes Compote BIO pomme SP : Poulet LR G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing	<u>Menu mini gaspi Mireval</u> Concombre vinaigrette et dès de fromage de brebis Poulet rôti LR Purée sans lait Compote pomme fraise Langue de chat	Salade de perles au surimi Rôti de bœuf BIO au jus Haricots beurre sans beurre Fruit de saison
Semaine 15 Du 08 avril au 12 avril Vacances scolaires C8 S2	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux épinards BIO sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre au sucre/ Compote pomme	Tielle Filet de colin sauce provençale Courgettes natures Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/Fruit de saison	Salade verte Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO sans beurre Compote pomme banane Chamonix G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Fromage de chèvre Fruit de saison Langue de chat G : Gaufrettes vanille/Fruit	Salade de perles au surimi Sauté de porc aux pruneaux Haricots vert BIO sautés sans beurre Compote pomme SP : Paupiette de veau G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing
Semaine 16 Du 15 avril au 19 avril Vacances scolaires C8 S3	Taboulé Sauté de veau forestière sans crème Duo de choux BIO nature Compote pomme fraise G : Gaufre au chocolat/Fruit	Salade concombre maïs Rabas Petits pois à la française sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme abricot	Filet de poisson meunière MSC Ratatouille Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit de saison	<u>Menu végétarien</u> Carottes BIO râpées Couscous végétarien Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/Fruit de saison	Blanquette de dinde sans crème Coquillettes Carottes vichy BIO Fromage de chèvre Brownie G : Gaufrettes vanille/Fruit
Semaine 17 Du 22 avril au 26 avril C8 S4	Haricots verts en salade Raviolis Fromage de chèvre Compote BIO pomme fraise cassis	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Fruit de saison	Salade repas boulghour et lentilles BIO Tielle Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre au chocolat/ Compote pomme	Salade verte Filet de hoki nature MSC Purée de brocolis BIO sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison	<u>Menu proposé par les enfants de l'ALP des Terres blanches</u> Salade de tomates Spaghetti bolognaise Compote pomme fraise

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements