

MENUS DE

PRODUITS LAITIERS ET VEGETARIENS
PRODUITS LAITIERS

Les menus peuvent être changés
AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES #

VACANCES SCOLAIRES

DATE / JOURS	du 4 - au 8-4	du 11 au 15-4	Du 18 au 22-4	du 25 au 29-4
LUNDI	Macédoine de légumes Roti de Porc CE2 Gratin d'épinards Fruits de saison BIO #	Coleslaw # Lasagne de bœuf Fruits au sirop	FERIE	Salade verte # / Emmenthal # Sauté d'agneau Printanière de légumes Gâteau de Pâques
GOUTER		Brioche		
MARDI	Salade verte # Veau aux olives Duo Ebly / champignons Yaourt nature BIO	Courgettes râpées # Cordon bleu Poêlée méridionale Fian BIO	Salade composée # Gigot d'Agneau Duo haricots verts + flageolets Dessert de Pâques	Betteraves # Gratin de pâtes au salsifis et fromage Fruit de saison BIO #
GOUTER		Fruits + biscuits	Pain + fromage	
MERCREDI	Radis beurre # Paupiettes en sauce Frites Fromage blanc BIO	Pâté de foie Quenelles en béchamel Brocolis en persillade Fruit de saison #	Carottes râpées BIO # Curry de pois chiche Chana Masala / Ebly Fromage blanc Bio	Saucisson Mignonin de veau Gratin de chou fleur Fruits de saison BIO #
GOUTER	Crème + biscuits	Pain + fromage BIO	Compote + barres céréales	Pain + barres chocolat
JEUDI	Crêpes fromage champignons Gratin Provençal Fruits de saison BIO #	Concombre en vinaigrette Sauté de dinde thym romarin Duo légumes et quinoa Yaourt Bio	Salade verte # dès Féta Steak haché Boulghour et carottes au cumin Pommes cuites BIO #	Céleri rémoulade Poulet rôti Duo pommes de terre / champignons Glace
GOUTER		Compote + barre céréales	Pain + Nutella	
VENDREDI	Carottes râpées # Couscous de poisson Glace	Salade verte # dès gouda Paëlla végétarienne Glace	Roulade aux olives Fingers de poisson Gratin de courgettes BIO # Fruit de saison	Carottes râpées # Calamar à l'armoricaine Duo de céréales + légumes Fromage blanc Bio
GOUTER		Gateau maison	Gateau maison	



