

Avril 2024 Menus des écoles



LES COULEURS DES PLATS
VOUS PERMETTENT DE
VÉRIFIER LA PRÉSENCE
DES ÉLÉMENTS
INDISPENSABLES À UN
MENU

	Du 1 au 7	Du 8 au 14	Du 15 au 21
Lundi		Tomate vinaigrette Crêpe au fromage BIO Haricots verts Yaourt aromatisé	Terrine de campagne Ou pommes de terre vinaigrette Accras de morue Trio de légumes Yaourt sucré
Mardi	Crudités BIO vinaigrette Goujons de poulet panés Purée Coupelle pomme	Salade de tomates et maïs Ou Saucisson à l'ail Gratin de chou-fleur au jambon Ou poisson pané Chou-fleur Gélifié vanille	Concombre et tomate vinaigrette Nuggets de poulet Purée Gélifié chocolat
Mercredi	Cordon bleu de volaille Pommes vapeur Haricots verts Camembert Gâteau basque	Moules à la crème Frites Gouda à la coupe Fruit BIO	Macédoine mayonnaise Jambon Ou Flan d'épinards au fromage Haricots verts BIO Pommes vapeur Mousse au chocolat
Jeudi	Terrine de campagne Tomate vinaigrette Rôti de bœuf Carottes rondelles BIO Yaourt aromatisé	Salade Napoli Paupiette de veau Sauce tomate Semoule Carottes Petit suisse aromatisé	Salade verte Rôti de porc à la diable Crêpe au fromage Tarte aux poireaux Frites Biscuit sablé BIO
Vendredi	Penne au fromage Yaourt sucré BIO Madeleine	Cordon bleu de volaille Dés de carottes, courgettes, aubergines Petit moulé nature Gâteau moelleux aux myrtilles	Pâté de foie Ou Macédoine mayonnaise Cœur de colin crème de curry Carottes et blé Fruit BIO

CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUF...

FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

* SANS PORC

