



MENUS SCOLAIRES - AVRIL 2024 -

<p><u>LUNDI 1ER AVRIL</u></p> <p>PÂQUES</p>	<p><u>MARDI 2 AVRIL</u></p> <p>quiche FRAICHE à la florentine ☀️</p> <p>salade verte</p> <p>suisses aromatisés ☀️ fruit de saison</p>	<p><u>JEUDI 4 AVRIL</u></p> <p>☀️ carottes râpées vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf</p> <p>salade verte</p> <p>☀️ fruit de saison</p>	<p><u>VENDREDI 5 AVRIL</u></p> <p>nuggets de volaille</p> <p>frites</p> <p>vache qui rit ☀️ fruit de saison</p>
<p><u>LUNDI 8 AVRIL</u></p> <p>🍷 potage LOCAL ☀️</p> <p>🍷 rôti de veau BIO LOCAL Marengo ☀️ pdt à l'anglaise</p> <p>flan vanille nappé caramel</p>	<p><u>MARDI 9 AVRIL</u></p> <p>salade de riz crudités</p> <p>boulettes végétales(betteraves/pois) courgettes sautées</p> <p>🍷 yaourt aromatisé FERMIER LOCAL 🍷</p>	<p><u>JEUDI 11 AVRIL</u></p> <p>🍷 blanc de poulet BBC sauce crème ☀️ carottes et pdt boulangères</p> <p>Tome de Savoie coupe</p> <p>☀️ fruit de saison</p>	<p><u>VENDREDI 12 AVRIL</u></p> <p>cœurs de palmiers thon</p> <p>poisson FRAIS sauce ciboulette</p> <p>riz beurre</p> <p>🍷 compote pommes BIO</p>

VACANCES SCOLAIRES

☀️ Produits de saison

🍷 Produits d'origine locale

🍷 Produits Bleu, Blanc, Cœur

menu végétarien

🍷 Produits fermiers

🍷 Produits Label Rouge

🍷 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique (sous réserve du fournisseur)