












-  Produit MSC
-  Produit BIO
-  Produit local
-  Sans viande
-  Sans porc

# MENUS SCOLAIRE








lundi 22 avril	mardi 23 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
SALADE VERTE	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR & CORNICHONS	SALADE DE PÂTES BIO 	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE TARTARE 	NUGGETS DE BLÉ	BRANDADE DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
SAINT MORÉT BIO 	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	GRATIN DE COURGETTES	PURÉE DE POMME DE TERRE
MOUSSE CHOCOLAT	VACHE PICON	PETIT MOULÉ	CAMEMBERT
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE  
CITRON 

SV : CRÊPE AUX CHAMPIGNONS








SP : RÔTI DE DINDE SAUCE TARTARE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

-  Produit MSC
-  Produit BIO
-  Produit local
-  Sans viande
-  Sans porc

# MENUS SCOLAIRE






	lundi 29 avril	mardi 30 avril	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> 				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ	SALADE DE LENTILLES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	
TORTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA À LA CRÈME ( PLAT COMPLET )	HAUT DE CUISSE DE POULET	FILET DE VOLAILLE LOCALE SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 	
SAMOS	LÉGUMES TAJINES	CAROTTES VICHY BIO 	POMMES DE TERRE VAPEUR	
	TOMME NOIRE	EDAM	EMMENTAL	
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE	FRUIT DE SAISON BIO 	

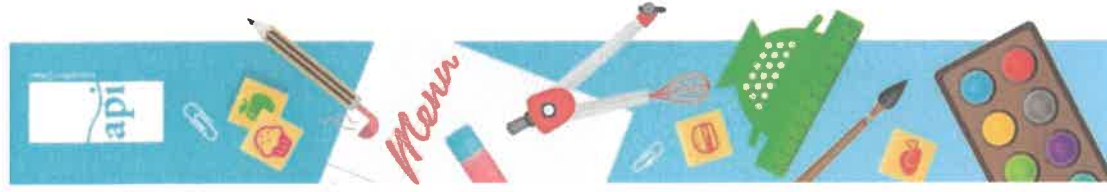
SV : OMELETTE AUX HERBES

SV : TARTE SAUMON & CIBOULETTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

# MENUS SCOLAIRE



lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
SALADE DE HARICOTS VERTS	REPAS VÉGÉTARIEN 	FÉRIÉ	
FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE 	SALADE DE POIS CHICHES		
BOULGOUR BIO 	TARTE AU POIREAUX		
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		
FRUIT DE SAISON	GOUDA BIO 		
	FLAN NAPPÉ CARAMEL	PONT	