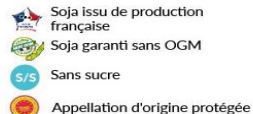


	LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL	MERCREDI 05 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL MENU ESPAGNOL	VENDREDI 07 AVRIL
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Taboulé	Tomates à l'espagnole (tomate, poivrons, olives, vinaigrette)	Salade de concombre
Plat principal	Chipolatas	Boulettes à l'agneau	Rôti de bœuf aux oignons	Paëlla au poulet	Quenelles en sauce
	Roulé végétal	Boulettes de haricots - flageolets	Yummy texas	Omelette	
Accompagnement	Purée	Boulgour	Poêlée villageoise	(Riz paëlla)	Haricots verts
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Faisselle
Dessert	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Crème caramel aux œufs	Tarte aux pommes
	LUNDI 10 AVRIL	MARDI 11 AVRIL	MERCREDI 12 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL
Entrée		Pamplemousse	Tarte aux poireaux	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise
Plat principal	FERIE	Boulettes bœuf sauce tomate	Haché de veau en sauce	Filet de poulet aux champignons	Chifferi de lentilles (lentilles, poêlée ratatouille, féta)
		Boulettes de soja tomate basilic	Curry carottes et pois chiches	Emincé de blé aux champignons	
Accompagnement		Pâtes	Polenta	Petit pois	
Produit laitier		Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert		Mosaïque de fruits	Fruit	Tarte au flan	Fruit
	LUNDI 17 AVRIL	MARDI 18 AVRIL	MERCREDI 19 AVRIL	JEUDI 20 AVRIL	VENDREDI 21 AVRIL
Entrée	Salade de Pommes de terre	Feuilleté au fromage	Salade mélangée	Terrine de légumes et mayonnaise	Radis à la croq'sel
Plat principal	Haut de cuisse de poulet rôti	Œufs à la florentine	Filet de poisson meunière	Saucisse	Emincé de dinde en fricassée
	Pavé de soja-quinoa		Stick de riz haricot pané	Roulé végétal	Galette de pois chiches
Accompagnement	Brocolis à la crème	(Epinards)	Pommes de terre boulangères	Haricots blancs	Petits pois
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Flan au chocolat	Fruit	Mille-feuille
	LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	MERCREDI 26 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
Entrée	Pamplemousse	Taboulé	Concombre vinaigrette	Tomates en salade	Salade verte
Plat principal	Moussaka	Omelette	Escalope de volaille au jus	Filet de lieu sauce beurre blanc	Canneloni de bœuf
	Moussaka végétarienne		Cromesquis au chavroux	Galette de tofu provençale	Canneloni végétarien
Accompagnement		Gratin de poireaux	Blé	Blettes persillées	
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Tarte grillagée à l'abricot	Poire au sirop

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).



