

Menus Vacances de printemps

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
SAUCISSON À L'AIL / OEUF DUR BIO MAYONNAISE	CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE 	CAROTTES LOCALES ET BIO RÂPÉES 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
BOULETTES À L'AGNEAU A LA TUNISIENNE	OMELETTE BIO AUX FINES HERBES SAUCE TOMATE 	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE 	HAUT DE POULET LOCAL RÔTI 	BLANQUETTE DE POISSON MSC 
BOULETTE DE SOJA 		DOS DE COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE 	TARTE AU FROMAGE 	
SEMOULE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE 	TORTIS BIO 	FRITES LOCALES 	LÉGUMES LOCAUX DE LA BLANQUETTE 
LÉGUMES COUSCOUS	BROCOLIS BIO 	EMMENTAL RAPE BIO 	SALADE VERTE BIO 	RIZ IGP CREOLE 
GOUDA BIO 	EMMENTAL BIO 	MIMOLETTE	COMTE AOP 	VACHE QUI RIT BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO 	FRUIT DE SAISON LOCAL 	FONDANT AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus Vacances de printemps

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
OEUF DUR BIO MAYONNAISE 	MACÉDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE BIO A LA GRECQUE 	CELERI LOCAL REMOULADE 	CAROTTES LOCALES RAPÉES 
JAMBON BLANC	PIZZA AU TROIS FROMAGES 	SAUTE DE POULET LABEL ROUGE AU PAPRIKA 	CALAMAR À LA ROMAINE	CARBONARA
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS		FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 		SAUCE FROMAGÈRE 
HARICOTS VERTS BIO 	SALADE VERTE BIO 	COURGETTES BRAISÉES	PETITS-POIS CAROTTES BIO 	TORTIS BIO 
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES 	-	SEMOULE BIO 	RIZ IGP PILAF 	EMMENTAL RAPE BIO 
CANTAL AOP 	EMMENTAL BIO 	TOMME NOIRE	EDAM BIO 	CARRE FRAIS
FRUIT DE SAISON BIO 	PETIT SUISSE AROMATISE	FRUIT DE SAISON LOCAL 	CHAUSSON AUX POMMES	FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS 

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.