

MENUS SCOLAIRES D'AVRIL 2017

Semaine du 3 au 7 avril 2017					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le petit déjeuner du périscolaire	Pain, beurre, confiture, lait chocolaté ou jus de fruits	Céréales, compote, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain au lait, miel, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, pâte à tartiner, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, Cake choco, lait chocolaté ou jus de fruits
Le déjeuner de la cantine	Fideua au poisson Yaourt nature sucré Pomme Golden	Batavia à l'échalote Filet de dinde Epinards aux croûtons Gouda Flan pâtissier	Tarte au fromage Rôti d'agneau Purée de brocolis Petit suisse aromatisé Fruits	Salade composée (carottes, radis, chou) Boulettes de bœuf à l'oignon Pâtes Fripons Compote de pomme	Rillettes Quenelles à la tomate Haricots verts à l'huile d'olive Conté Poire Abate

Semaine du 24 au 28 avril 2017					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le petit déjeuner du périscolaire	Pain, beurre, confiture, lait chocolaté ou jus de fruits	Céréales, compote, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain au lait, Miel, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, pâte à tartiner, lait chocolaté ou jus de fruits	Pain, beurre, Cake choco, lait chocolaté ou jus de fruits
Le déjeuner de la cantine	Toast au thon Omelette Carottes sautées au beurre Camembert Poire Conférence	Salade verte à l'ail Rôti de veau Frites Fromage blanc sur lit de compote de pêches	Salade de carottes cuites Filet de colin à la fondue de poireaux Ebly Emmental Pomme rouge	Pizza Cuisse de pintade Haricots verts persillés Saint Moret Kiwi Gold	Tomates au basilic Saucisettes Choux-fleurs persillés Petit suisse Tarte aux pommes

Fruits et légumes de saison **Viandes fraîches issues de produits régionaux de qualité**

Produits issus de l'agriculture biologique

Menus validés par une diététicienne - ces menus peuvent être soumis à des modifications en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnements.