



















AVRIL 2024:

LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL
Salade d'endives aux pommes vinaigrette aux noix 	Salade de pomme de terre	Salade d'endives au noix 	
		Sauté de boeuf aux olives 	
<i>Bolognaise de lentilles vertes Bio</i>	<i>Filet de poisson persillé</i> 	<i>Filet de poisson à la tomates et olives</i> 	<i>Mafé de légumes et pois chiche</i>
Macaroni semi-complète Bio 	Salsifis à la béchamel Bio 	Purée de pomme de terre	Blé pilaf
Parmesan AOP servi à part 	Emmental râpé, servi à part 		Tomme de Savoie IGP 
Purée de pomme banane	kiwi local HVE 	Crème dessert fermière Bio caramel beurre salé 	Ananas frais

LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
	Salade de chou-fleur 	Salade de pois chiche	Salade verte vinaigrette aux herbes 
		Sauté d'agneau 	Croûtons (pour épinards ou salade)
<i>Blanquette du potager</i>	<i>Moules sauce poulette</i>	<i>Filet de poisson sauce océane</i> 	<i>Omelette</i> 
Riz pilaf	Frites	Haricots verts persillés 	Epinards hachés à la béchamel Bio 
Fourme de Montbrison AOP 		Fromage portion	
Fruit de Saison	Orange Bio 	Fruit de Saison 	Gâteau de Pâques + Chocolat



Issu de pêche durable



Transformé en France



Cultivé/élevé en France



Lait français



Aide UE à destination des écoles



Produit à haute valeur environnementale



Approvisionnement local



Produit issu de l'agriculture biologique

bonnes  
VACANCES!