



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2017



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
SALADE DE LENTILLES SAUTÉ DE CUISE DE CANARD CAROTTES JAUNES PETIT SUISSE AUX FRUITS POMME* BIO PAIN AU SESAME	RADIS* CROQUE SEL EMINCÉ DE PORC TOMATE BASILIC POMMES DE TERRE VAPEUR PRODUIT LAITIER DIVERS COMPOTE DE FRUITS	TARTE TROIS FROMAGES FRICASSÉ DE BŒUF HARICOTS BEURRE EMMENTAL KIWI*	TERRINE DE CAMPAGNE DE LOZÈRE SAUTÉ D'AGNEAU LABEL AVEYRON GRATIN DE COURGETTES BIO PELARDON DES CEVENNES OREILLETTE DU LANGUEDOC	SALADE DE TOMATES* ET ŒUFS DURS SAUMON SAUCE À L'ANETH RIZ PILAF CAMEMBERT FRUITS AU SIROP
PAIN PATE DE FRUIT/ JUS DE FRUITS	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ LAIT	GATEAU AU YAOURT/ FRUIT*	TORSADE CHOCOLAT/ COMPOTE
LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
POMELOS HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE* BIO TOME NOIRE CRÈME GLACÉE	FEUILLETÉ CHARCUTIER FILET DE HOKI SAUCE BASQUAISE BOULGOUR YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON*	MÂCHE* BIO VINAIGRETTE ESCALOPE DE VEAU GRILLÉE SAUCE ÉCHALOTES PETITS POIS SAINT MORET CHOU VANILLE	CONCOMBRE* DE L'HÉRAULT MACARONADE SÉTOISE AU BOEUF FROMAGE BLANC FERMIER OCCITAN BANANE* BIO	PIQUE NIQUE SALADE DE BLÉ AU SURIMI SANDWICH JAMBON BEURRE KIRI GOÛTER COMPOTE A BOIRE
PAIN AU CHOCOLAT/ FRUIT*	FROMAGE BLANC BISCUIT/ COMPOTE	BRIOCHE TRESSÉE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*	BISCUIT/ FRUIT*
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
FERIÉ	SALADE DE BETTERAVES ET FETA ROTI D'AGNEAU AU JUS POMMES SAUTÉES COMTÉ POMME* BIO	PIZZA AU FROMAGE POISSON PANÉ CITRON/ <u>DOS DE COLIN</u> GRATIN DE LÉGUMES AU LEERDAMER YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON* PAIN RUSTIQUE	SALADE DE TOMATES* DE CAPESTANG PILON DE POULET JAUNE DU GARD TORSAGES BIO TOME DE CHÈVRE DE L'ARIÈGE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	SALADE DE RIZ A LA NICOISE ROTI DE PORC AUX OLIVES GRATIN DE BROCOLIS PETIT FILOU FRAISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT*
	QUATRE QUART/ LAIT/ FRUIT*	CREPES A LA CONFITURE/ FRUIT*	BRIOCHE BEURRE MIEL/ COMPOTE	YAOURT A BOIRE/ FRUIT*
LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
CAROTTES RAPÉES A LA CORIANDRE FILET DE COLIN A L'AMERICAINE FARFALES AU BEURRE PRODUIT LAITIER DIVERS BEIGNET FRAMBOISE	PATÉ EN CROUTE GALETTE DE TOFU AU COMTÉ HARICOTS VERTS PETIT SUISSE CHOCO KIWI* PAIN A L'ANCIENNE	SALADE DE POIS CHICHE BIO GRILLADE DE PORC JUS AU THYM RATATOUILLE ET RIZ VACHE QUI RIT POIRE*	SALADE VERTE* BIO DE VIC LA GARDIOLE SAUCISSE FRAICHE DE L'AVEYRON ALIGOT DE L'AUBRAC TOME DE BREBIS DE LOZÈRE FRAISES* CLERY DE LANSARGUES	MENU "ANTI GASPI"
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	CROISSANT AU BEURRE/ COMPOTE	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*	PAIN AU LAIT / PATE DE FRUIT

*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications		** ANIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois	
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRÈCHE	MENU PRODUITS REGIONAUX ET/OU BIO + PAIN BIO

Après le "jeudi c'est d'ici !!", le vendredi "anti gaspi !!!" - Dans le cadre du développement de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous créons un menu mensuel varié « Anti gaspi », menu adapté en fonction des denrées en stock en cuisine.

|