



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2019



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	LE JEUDI 4 C'EST D'ICI	VENDREDI 5 "MENU DES ENFANTS"
SALADE DE POIS CHICHE DOS DE COLIN À L'AMERICAIN GRATIN DE COURGETTES FAISSELLE BEIGNET FRAMBOISE	BETTERAVES VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE AU CURRY BLÉ PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE*	TARTE TROIS FROMAGES SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES BROCOLIS VAPEUR EMMENTAL KIWI* JAUNE	RADIS* BEURRE DE L'HÉRAULT GARDIANNE DE TAUREAU DU GARD RIZ DE CAMARGUE PELARDON DES CEVENNES COMPOTE DE POMMES D'OCCITANIE	SALADE VERTE* AUX NOIX CUISSÉ DE POULET ROTIE POMMES DE TERRE COMTÉ POIRE* PAIN ORIENTAL
PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ LAIT	GATEAU AU YAOURT/ FRUIT*	PAIN ET CHOCOLAT/ FRUIT*
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	LE JEUDI 11 C'EST D'ICI	VENDREDI 12
POMELOS HACHIS PARMENTIER SALADE D'ENDIVES TOME NOIRE COMPOTE DE FRUITS	FEUILLETÉ CHARCUTIER FILET DE CABILLAUD SAUCE BASQUAISE BOULGOUR YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON*	MACÉDOINE DE LÉGUMES ROTI DE VEAU CHOU FLEUR AU BEURRE SAINT MORET CHOU VANILLE PAIN RUSTIQUE	CONCOMBRE* DE L'HÉRAULT MACARONADE SÉTOISE AU BOEUF FROMAGE DE BREBIS D'OCCITANIE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT*	SALADE DE RIZ AU THON AIGUILLETTE DE POULET HARICOTS PLATS PRODUIT LAITIER DIVERS GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT*
PAIN BEURRE CONFITURE/ FRUIT*	FROMAGE BLANC BISCUIT/ COMPOTE	BRIOCHE TRESSÉE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ FRUIT*
LUNDI 15 "menu alternatif"	MARDI 16	MERCREDI 17	LE JEUDI 18 C'EST D'ICI	VENDREDI 19
TABOULÉ ORIENTAL CAROTTES À L'HUILE D'OLIVES HARICOTS BLANCS À LA TOMATE YAOURT VÉGÉTAL BANANE* PAIN AU SESAME	SALADE DE BETTERAVES ET MAÏS ŒUFS DURS POMMES SAUTÉES PRODUIT LAITIER DIVERS CRÈME GLACÉE	PIZZA ROYALE BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE HARICOTS BEURRE PORT SALUT FRUIT DE SAISON*	CAROTTES RAPÉES D'OCCITANIE PILON DE POULET JAUNE DU GARD TORSADES TOME DE CHÈVRE DE L'ARIÈGE KIWI* D'OCCITANIE	SALADE DE LENTILLES POISSON PANÉ CITRON/ <i>DOS DE COLIN</i> GRATIN DE LÉGUMES AU LEERDAMER FROMAGE BLANC POMME*
PAIN AU CHOCOLAT/ FRUIT*	QUATRE QUART/ LAIT/ FRUIT*	CREPES A LA CONFITURE/ FRUIT*	BRIOCHE BEURRE MIEL/ COMPOTE	YAOURT A BOIRE/ FRUIT*
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	LE JEUDI 25 C'EST D'ICI	VENDREDI 26
FÉRIÉ	PATÉ EN CROUTE GRILLADE DE DINDE HARICOTS VERTS PETIT SUISSE KIWI* PAIN A L'ANCIENNE	SALADE DE MAÏS ET OLIVES NUGGET'S DE POISSON RATATOUILLE ET RIZ VACHE QUI RIT POIRE*	SALADE VERTE* DE L'HÉRAULT SAUCISSE FRAICHE DE L'AVEYRON ALIGOT DE L'AUBRAC FROMAGE BLANC FERMIER OCCITAN CUBE DE POMMES SÉCHÉES D'OCCITANIE	CONCOMBRE À LA CRÈME CANARD CONFITS PETITS POIS PRODUIT LAITIER DIVERS SORBET AUX FRUITS
	CÉRÉALES LAIT/ FRUIT*	CROISSANT AU BEURRE/ COMPOTE	PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT*	BISCUIT/ FRUIT*

sous réserve d'éventuelles modifications

*légumes et fruits de saison

** ANNIVERSAIRE 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) 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

GOÛTERS

CRÈCHE

MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN

Suite au comité restauration, le menu du 1er vendredi de chaque mois sera composé par les élèves élémentaires et le goûter par les élèves de maternels