

Menu du mois d'Avril					Courdimanche					Elémentaire														
					Mardi 1					Mercredi 2					Jeudi 3					Vendredi 4				
					<p>Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde Merguez Saucisse végétale soja et blé Blé aux petits légumes Pain BIO Mousse au chocolat au lait</p>					<p>Pizza au fromage Duo de mozzarella et cheddar râpés Omelette BIO Sauté de porc* LR sauce au thym Duo de courgettes jaune et verte Pain BIO Fruit frais</p>					<p>Lasagne de boeuf et volaille Lasagne ricotta épinard chèvre Salade iceberg et vinaigrette moutarde Le P'tit Pré BIO aromatisé pêche Pain BIO Fruit frais</p>					<p>*** Amuse - Bouche : pépite de chocolat noir *** Salade de tomates et vinaigrette moutarde et dés de cantal AOP Meunière colin PMD d'Alaska frais Pané à l'emmental et quartier de citron Haricots verts BIO Pain BIO Beignet parfum chocolat noisette DCG</p>				
Lundi 7					Mardi 8					Mercredi 9					Jeudi 10					Vendredi 11				
<p>Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde Omelette nature Goulash de boeuf CHAR (paprika doux, tomate) Pommes de terre vapeur Ratatouille à la niçoise Fromage blanc individuel sucré différemment : Sucre de canne Bio Miel Sucre roux Pain BIO</p>					<p>Sauté de porc* LR sauce moutarde Beignet stick mozzarella Haricots blancs à la tomate Assiette de fromages Fourme d'Ambert AOP Pont l'évêque AOP Pain BIO Fruit frais</p>					<p>Carottes râpées vinaigrette à la moutarde Riz AGB, pois chiches, épinards AGB tandoori, pois chiches rôtis Hoki PMD sauce crème à la tomate Epinards branche BIO à la crème Riz BIO aux épices douces Pain BIO Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>					<p>Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, croutons) et vinaigrette moutarde Cordon bleu de volaille Pané moelleux au gouda Macaroni BIO Petit fromage frais aromatisé aux fruits Pain BIO</p>					<p>*** Menu Végétarien *** Parmentier égrené végétal Purée de pommes de terre AGB Salade iceberg et vinaigrette moutarde Coulommiers Pain BIO Fruit frais</p>				
Lundi 14					Mardi 15					Mercredi 16					Jeudi 17					Vendredi 18				
<p>*** Vacances *** Salade iceberg et croûtons dés de Saint Nectaire AOC et vinaigrette moutarde Saumon PMD florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard BIO Omelette nature Epinards branche BIO à la crème Pain BIO Crêpe nature sucrée</p>					<p>*** Vacances *** Céleri rémoulade Dés de mimosette Korma, riz BIO, brunoise provençale, petits pois BIO Sauté de veau LR aux olives Riz complet BIO Petits pois mijotés Pain BIO Coupelle de purée de pommes</p>					<p>*** Vacances *** VG. SPAGHETTI AGB, LENTILLE VERTE TOMATE AGB, EMM. AGB Bolognaise de boeuf CHAR Spaghetti BIO Fromage blanc nature Pain BIO Fruit frais</p>					<p>*** Vacances *** Menu végétarien *** Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde Boullgour AGB, Dahl lentilles blondes AGB et amandes Pain BIO Crème dessert saveur chocolat</p>					<p>*** Vacances *** Sauté de porc* LR au curry Clafoutis de chou fleur, mozzarella, pdt BIO Chou fleur en béchamel Pommes de terre vapeur Salade iceberg et vinaigrette moutarde Tomme blanche Pain BIO Fruit frais</p>				
Lundi 21					Mardi 22					Mercredi 23					Jeudi 24					Vendredi 25				
					<p>*** Vacances *** Salade de tomates et vinaigrette moutarde Pommes de terres BIO fromagères (fromage à tartiflette) Sauté de boeuf CHAR à la provençale (tomate, herbes de provence) Salade verte et vinaigrette moutarde Pommes de terre BIO Petit fromage frais aromatisé aux fruits Pain BIO</p>					<p>*** Vacances *** Poulet LR sauce paprika persil Omelette nature Lentilles LCL mijotées Assiette de fromages Saint Nectaire AOP Pont l'évêque AOP Pain BIO Fruit frais</p>					<p>*** Vacances *** Parmentier de poisson PMD à la purée de courges butternut BIO VG. PARMENTIER EGRENE VG PUREE BUTTERNUT AGB Salade iceberg et vinaigrette moutarde Carré Pain BIO Fruit frais</p>					<p>*** Vacances - Menu Végétarien - Dessert de Printemps *** Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde et dés de mimosette Lasagne ricotta épinard chèvre Salade verte et vinaigrette moutarde Pain BIO Cake au chocolat, farine LCL</p>				
Lundi 28					Mardi 29					Mercredi 30														
<p>*** Menu Végétarien *** Coquillettes semi complètes BIO courgettes façon caponata et câpres et fromage type parmesan Yaourt BIO Le P'tit Pré nature LCL Pain BIO Fruit frais</p>					<p>Carottes râpées vinaigrette à la moutarde et dés de cantal AOP Tajine de pois chiches et boullgour BIO Merlu PMD sauce aux épices douces Boullgour BIO Pain BIO Coupelle de purée de pommes et fraises</p>					<p>Taboulé Sauté de boeuf CHAR sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon) Beignet stick mozzarella Epinards branches au gratin et emmental râpé Pain BIO Fruit frais</p>														