

MENU DES CANTINES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES AVRIL 2024

DU 1 AU 7

DU 8 AU 14

DU 15 AU 21

FÉRIÉ



Salade verte 
 Porc aux haricots rouges
 Fromage **BIO**
 Eclairs à la crème

Chou chinois râpé 
 Lasagnes
Fromage AOP
 Oranges

Végétarien

Salade de pois chiches
 Omelette nature
 Haricots verts
Fromage AOP
 Tarte aux pommes

Pizza aux 4 fromages
 Epinards à la crème
 Ebly nature
 Salade de fruits



Végétarien

Taboulé
 Quenelles nature à la sauce tomate
 Carottes Vichy
 Fromage **BIO** / Glaces

Salade de champignons
 Sauté d'agneau / Flageolets
Fromage AOP
 Oranges

Végétarien

Macédoine de légumes
 Flan de courgettes
 Riz safrané
 Liégeois au chocolat
 Gauffrettes

Salade de pommes de terre
 thon, oignons, haricots verts
 Brochettes de poisson 
 Poêlée de légumes 
Fromage AOP / Pommes

**V
A
C
A
N
C
E
S**

du
samedi
20
avril
au
dimanche
5
mai

L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

AOP : appellation d'origine protégée 

LR : label rouge 

MSC : pêche durable (sauvage, traçable) 

Bleu Blanc Coeur 

HVE : haute valeur environnementale 

Important : les repas peuvent subir des modifications en raison des ruptures et des problèmes de livraisons.
 Les fruits et légumes sont adaptés aux saisons et les fromages variés. Pain **BIO** complet une fois par semaine.