

MENU DU MOIS DE AVRIL 2024

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

	<p>MARDI 02</p> <p>Caillette sauce tomate Escalope de dinde à la crème Pomme de terre grenailles Salade de fruits</p>	<p>JEUDI 04</p> <p>Trio de salade Saucisse de Toulouse Haricots blanc Fraises melba</p>	<p>VENDREDI 05</p> <p>Céleri rémoulade Filet de merlu Riz BIO aux petits légumes Petit suisse biscuit</p>
<p>LUNDI 8</p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade composée (tomates, maïs, cornichons, poivrons, oignons blancs) Raviolis aux fromages Camembert/ Banane</p>	<p>MARDI 9</p> <p>Tomates, ciboulette, mozzarella Veau à la dijonnaise Ebly Faisselle sucre ou miel</p>	<p>JEUDI 11</p> <p>Betterave, carottes Boulette de bœuf Pâtes BIO Ananas</p>	<p>VENDREDI 12</p> <p>Pizza au fromage Dos de lieu noir sauce hollandaise Haricots petit beurre et verts Fondant au chocolat</p>
<p>LUNDI 15</p> <p>Repas végétarien</p> <p>Salade de pomme de terre Escalope végétale Epinards Béchamel Fruit BIO</p>	<p>MARDI 16</p> <p>Salade aux lardons Steak Pomme Duchesse Compote de fruits</p>	<p>JEUDI 18</p> <p>Salade niçoise au thon Nuggets de poulet Gratin de légumes Crème dessert vanille BIO</p>	<p>VENDREDI 19</p> <p>Asperges vinaigrette Moules Frites Glace</p>

Légumes et fruits crus / légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

Code couleurs : *Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, fer.*

Féculents, céréales, légumineuses : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres, fer.

Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines, lipides, glucides.