

## MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>  <b>FERIE</b>	<b>Salade verte AB</b> <b>Nuggets de poulet Potatoes – ketchup (Enfants)</b>   <b>Pied de cochon ail et persil Pommes de terre vapeur (Adultes)</b> <b>Liégeois chocolat</b> <b>PAIN LOU PAN</b>	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> <b>Carottes râpées au citron AB</b> <b>Haricots verts plats à la tomate</b> <b>Boulgour vermicelles</b> <b>Vache qui Rit AB</b> <b>Salade de fruits en sirop + biscuit</b>	<b>REPAS DE PÂQUES</b>  <b>Salade Pascale</b> <b>Rôti de gigot d'agneau à l'ail</b> <b>Flageolets au jus</b> <b>Fromage de chèvre de Septèmes (adultes)</b> <b>Dessert de Pâques maison PAIN AB</b>	<b>Pizza au fromage maison</b> <b>P'tit colin au curry</b> <b>Riz pilaf oignons</b> <b>Fruit de saison AB</b>
<b>Lundi 8</b> <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> <b>Betteraves en lanières / céleri râpé mayonnaise</b> <b>Raviolis aux légumes du soleil AB sauce tomate AB + râpé AB ou parmesan</b> <b>Fruit de saison AB</b>	<b>Soupe de cresson/pommes de terre / oignons</b> <b>Steak haché au jus (Enfants)</b>   <b>Steak haché de veau au jus (Adultes)</b> <b>Petits pois AB</b> <b>Clafoutis abricot maison</b> <b>PAIN LOU PAN</b>	<b>Mercredi 10</b> <b>Salade de pois chiches</b> <b>Knack de volaille (Enfants)</b>   <b>Saucisse de Toulouse (Adultes)</b> <b>Poêlée de légumes grillés</b> <b>Mini Babybel AB</b> <b>Compote à boire</b> <b>Roquefort</b> <b>Crème aux œufs vanille</b>	<b>Jeudi 11</b> <b>Salade composée (Harcicots verts- thon – maïs – olives)</b> <b>Gardianne de taureau</b> <b>Purée de pommes de terre maison</b> <b>Cake marbré maison</b> <b>PAIN AB</b>	<b>Vendredi 12</b> <b>Soupe de poissons – coquillettes rouille - croûtons (adultes)</b> <b>Filet de poisson pané citron</b> <b>Epinards béchamel</b> <b>Fruit de saison AB</b>
<b>Lundi 15</b> <b>Lentilles en salade</b> <b>Sauté de dinde citron/crème</b>   <b>Sauté de porc citron/crème</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Fromage ail et fines herbes</b> <b>Fruit de saison AB</b>	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> <b>Feuilleté aux légumes maison</b> <b>Omelette aux pommes de terre</b> <b>Carottes AB Vichy</b> <b>Samos (enfants)</b>   <b>Smoothie fraise maison</b> <b>Camembert (adultes)</b> <b>Riz au lait maison</b> <b>PAIN LOU PAN</b>	<b>Mercredi 17</b> <b>Quiche au fromage maison</b> <b>Filet de poisson à l'orientale</b> <b>Semoule</b> <b>Fruit de saison AB</b>	<b>Jeudi 18</b> <b>Salade verte AB Mimolette</b> <b>Financière de veau</b> <b>Riz AB créole</b> <b>Crumble aux fruits maison</b> <b>PAIN AB</b>	<b>Vendredi 19</b> <b>Cœurs de palmier en salade</b> <b>Filet de poisson huile d'olives/citron</b> <b>Blé Kiri AB</b> <b>Gaufre de Liège</b>
<b>Lundi 22</b> <b>VACANCES SCOLAIRES</b> <b>Carottes râpées AB vinaigrette</b> <b>Pilon de poulet rôti</b>   <b>Endives au jambon Comté</b> <b>Salsifis en gratin</b> <b>Compote de pommes à boire / biscuit (Enfants)</b>	<b>Croque-Monsieur maison (dés de dinde)</b> <b>Sauté de veau Marengo Polenta</b> <b>Fruit de saison AB</b> <b>PAIN LOU PAN</b>	<b>Mercredi 24</b> <b>Salade verte AB vinaigrette</b> <b>Steak haché au jus (Enfants)</b>   <b>Boudin aux oignons (Adultes)</b> <b>Purée de pommes de terre maison</b> <b>Tarte à la poire maison</b>	<b>Jeudi 25</b> <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> <b>Cake aux légumes maison</b> <b>Œufs durs Florentine (épinards)</b> <b>Kiri AB (Enfants)</b> <b>Brousse de Septèmes (Adultes)</b> <b>Bande de pommes maison</b> <b>PAIN AB</b>	<b>Vendredi 26</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Nuggets de poisson AB (Enfants)</b>   <b>Truite à l'américaine (Adultes)</b> <b>Riz AB aux oignons AB</b> <b>Fruit de saison AB</b>
<b>Lundi 29</b> <b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> <b>Salade composée (œufs – tomate – salade verte – maïs- olives)</b> <b>Pâtes à l'ail</b> <b>Mimolette à croquer (Enfants)</b>   <b>Société crème (Adultes)</b> <b>Muffin aux pépites de chocolat</b>	<b>Mardi 30</b> <b>Quiche AB aux légumes maison</b> <b>Rôti de dinde à la moutarde (Enfants)</b>   <b>Rôti de porc à la moutarde (Adultes)</b> <b>Pommes campagnardes</b> <b>Fruit de saison AB</b> <b>PAIN LOU PAN</b>	<b>Crudité Cuidité</b> <b>Viande / Poisson / Œufs Féculent Produit laitier</b>	<b>Pêche responsable</b> <b>AB : Agriculture Biologique</b> <b>AB : Œufs fermiers</b> <b>AB : Label Rouge</b> <b>AB : Appellation d'Origine Contrôlée</b> <b>AB : Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Menus validés sous réserve d'approvisionnements.</b> <b>De nombreux plats sont faits "Maison"</b> <b>(Soupes, gratins, omelettes, purées, salades, sauces, ...)</b> <b>BON APPETIT !</b>

