






1 avril

au

5 avril

**RESTAURANT SCOLAIRE**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		 Taboulé oriental		Terrine de campagne	
<b>PLAT</b>		 Brandade de poisson (plat complet)		Crêpe au fromage (plat)	Beignets de calamars
<b>GARNITURE</b>				Carottes	Penne
				Pommes vapeur	
<b>LAITAGE</b>					Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>		Gélifié chocolat		 Yaourt équitable aromatisé framboise Ferme du vieux puits	Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





8 avril

au

12 avril

RESTAURANT SCOLAIRE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Tomate vinaigrette

Saucisson à l'ail

PLAT



Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet)



Gratin de chou-fleur au jambon\* (plat complet)

Paupiette de veau sauce tomate



**Cœur de colin sauce aubergines**

GARNITURE

Semoule

**Riz / Carottes**

LAITAGE

Camembert

**Petit moulé nature**



DESSERT



Yaourt seau aromatisé abricot BIO Laiterie Brin d'herbe

Gélifié vanille

Fruit



**Gâteau moelleux aux myrtilles**



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**





15 avril

au

19 avril

**RESTAURANT SCOLAIRE**

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Terrine de campagne				Pâté de foie
<b>PLAT</b>	Accras de morue 	Nuggets de poulet		Rôti de porc à la diable* 	Cœur de colin crème de curry 
<b>GARNITURE</b>	 Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes) Coquillettes	Purée		Frites	Purée
<b>LAITAGE</b>	Yaourt sucré	Crème de gruyère		Petit suisse aromatisé	
<b>DESSERT</b>		Fruit		Biscuit moelleux fourré abricot	 Gâteau au yaourt maison



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

