





## Menu du 30 mars au 10 avril

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 mars St Amédée	31 mars St Benjamin	1er avril St Hugues	2 avril Ste Sandrine	3 avril Vendredi Saint
	Carottes râpées à la vinaigrette			 Concombre <b>BIO</b> façon tzatziki
Boulettes au boeuf sauce à l'échalote <i>Origines: _____</i>	Sauté de poulet sauce basquaise <i>Origines: _____</i>		Rôti de porc mayonnaise <i>Origines: _____</i>	Marmite de poisson
Céréales méditerranéennes / <u>Courgettes sautées</u>	<u>Coquillettes <b>BIO</b></u> /  Piperade		 Frites / <u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u> / Épinards à la crème
Boursin tartine			 Yaourt <b>BIO</b> à la framboise	
Fruit	"Flan" au chocolat		Biscuit	 Pomme

## Menu de Pâques

6 avril Lundi de Pâques	7 avril St J.-B. de La Salle	8 avril Ste Julie	9 avril St Gautier	10 avril St Fulbert
Férié			Oeuf mimosa	Salade chef (tomate, céleri, jambon, fromage)
	Boeuf goulash <i>Origines : _____</i>		Boulettes d'agneau sauce au thym <i>Origines : _____</i>	 Colin sauce beurre blanc
	<u>Pommes de terre persillées</u> / Duo de courgettes		Frites / <u>Haricots verts <b>BIO</b></u> 	<u>Riz</u> / Julienne de légumes
	Yaourt			
	Biscuit		Paris Brest	Crème dessert au chocolat

La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

**ACOMPAGNEMENT** : accompagnement conseillé



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'exploitation engagée pour l'environnement (CE2, HVE)



Produit issu de pêcheries durables



Menu végétarien