


MENU DU MOIS DE AVRIL 2023

Prévision des menus sous réserve d'approvisionnement.

<p>LUNDI 27 /03 Repas végétarien</p> <p>Salade composée (pâtes, tomates, maïs, cornichons) Gratin d œuf aux poireaux</p> <p>Cantal / Banane</p>	<p>MARDI 28/03</p> <p>Rillettes Jambon Purée Petit moulé Salade de fruits</p>	<p>JEUDI 30/03</p> <p>Trio de salade Escalope de dinde à la crème Pommes de terre sautées Glace</p>	<p>VENDREDI 31/03</p> <p>Céleri et carotte rémoulade Beignet de crevettes Riz BIO aux petits légumes Petit suisse biscuit</p>
<p>LUNDI 3 Repas végétarien</p> <p>Salade de pomme de terre Omelette au fromage Carottes vichy Fruit BIO</p>	<p>MARDI 4</p> <p>Tomates, ciboulette, mozzarella</p> <p>Agneau à la tomate Ebly Faisselle sucre ou miel</p>	<p>JEUDI 6</p> <p>Betterave, carottes Lasagne Ananas</p>	<p>VENDREDI 7</p> <p>Pizza au fromage Cabillaud sauce orientale Haricots plats Fruits melba</p>
<p>Joyeuses Pâques</p> 	<p>MARDI 11</p> <p>Salade aux lardons Steak haché Frites Camembert / Compote de fruits</p>	<p>JEUDI 13</p> <p>Boulogour Niçois au thon Nuggets de poulet Epinards Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>VENDREDI 14</p> <p>Haricots verts vinaigrette Colin pané Dahl de lentilles Fromage / Kiwi</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.