

# CANTINES SCOLAIRES

Avril 2024

# MENUS



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 1 au 5 Avril 2024</b>			
Pâques	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de foie de volaille</li> <li>● Pot-au-feu</li> <li>● Et ses légumes</li> <li>● <b>Babybel</b></li> <li>● <b>Fruit</b></li> </ul>	<b>Menu Végétarien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Salade verte à l'ail</b></li> <li>● Omelette au gruyère</li> <li>● Pommes de terre rissolées</li> <li>● Ananas au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Salade coleslaw</b></li> <li>● Poisson pané/Citron</li> <li>● Purée de légumes à la crème</li> <li>● <b>Camembert</b></li> <li>● Gâteau de Pâques/Chocolat</li> </ul>
<b>Du 8 au 12 Avril 2024</b>			
<b>Menu Végétarien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Galette végétarienne</li> <li>● Petits pois</li> <li>● <b>Choix de fromages et pains</b></li> <li>● <b>Fruit</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Carottes râpées</b></li> <li>● Poisson sauce hollandaise</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● 1 Petit Suisse</li> <li>● Tarte au flan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Godiveaux aux oignons/Saucisse de volaille</li> <li>● Gratin de brocolis</li> <li>● <b>Fruit</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Salade verte</b></li> <li>● Encornets à l'Américaine</li> <li>● <b>Riz créole</b></li> <li>● <b>Vache qui rit</b></li> <li>● Crème dessert praliné</li> </ul>
<b>Du 15 au 19 Avril 2024-----Vacances scolaires</b>			

**Du 22 au 26 Avril 2024-----Vacances scolaires**

**Du 29 Avril au 3 Mai 2024**

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saucisson-cornichon/Roulade de volaille aux olives</li> <li>● Parmentier de courgettes/bœuf</li> <li>● Tome Noire</li> <li>● <b>Fruit</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Tomates vinaigrette</b></li> <li>● Tajine d'agneau</li> <li>● <b>Semoule</b></li> <li>● <b>Yaourt nature</b></li> </ul>	<b>Menu Végétarien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cœur de palmier en salade</li> <li>● Dahl de lentilles</li> <li>● <b>Riz créole</b></li> <li>● <b>Emmenthal</b></li> <li>● <b>Fruit</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Salade verte à l'échalote</b></li> <li>● Poisson aioli</li> <li>● et ses légumes</li> <li>● Saint Nectaire AOP</li> <li>● Mousse au chocolat</li> </ul>
---	---	--	---

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).