




# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS AVRIL 2023



Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Œufs mimosa BIO <u>Filet de colin</u> sauce crème/ champignons <u>Haricots verts sautés</u> Yaourt nature	Salade de maïs <u>Bœuf</u> bourguignon Carottes + persillées BIO <u>Fromage</u> Compote/biscuits	<u>Repas végétarien :</u> Friand aux 2 fromages BIO Galette VG Riz aux petits légumes Chocolat liégeois	Betteraves vinaigrette BIO Saucisse de Toulouse Lentilles BIO + dijonnaise <u>Fromage</u> <u>Fruit de saison</u> +	Rosette/cornichons <u>Sauté d'agneau madras</u> Pommes de terre sautées Gâteau de Pâques
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Pâques</b> 	Pêche au thon Wings de poulet Brocolis + BIO aux amandes <u>Fromage</u> <u>Fruit de saison</u> +	Carottes + râpées <u>Filet de cabillaud</u> Carottes +, coco, curry Riz pilaf BIO Mousse au chocolat	<u>Repas végétarien :</u> Salade de concombre Tortilla pommes de terre Ratatouille Fromage blanc BIO aux fruits	Radis +/beurre Paupiette de veau aux champignons Semoule BIO Fromage <u>Fruit de saison</u> +
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Jambon blanc/beurre <u>Sauté de dinde</u> à la crème Coquillettes BIO au jus Compote/biscuits	<u>Repas végétarien :</u> Salade de haricots verts BIO <u>Nuggets VG</u> Rosti de légumes Yaourt aux fruits	Terrine de la mer Hamburger Potatoes Poire chocolat/chantilly	Salade de pois chiche Filet mignon de porc au miel Gratin de légumes Fromage BIO <u>Fruit de saison</u> +	Crudités <u>Filet de colin</u> à la tomate Eblly au beurre BIO Yaourt BIO



## Vacances de Printemps :

Du Vendredi 21 Avril, à 16h30  
Au Mardi 9 Mai, à 9h



Local = Région Occitanie

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements  
ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

Fruits et légumes de saison +