

# MENU CANTINE SCOLAIRE

## MOIS D'AVRIL 2024



	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
	<p>œuf vinaigrette</p> <p>filet mignon au caramel</p> <p>macaroni BIO</p> <p>crème dessert</p>	<p>charcuterie</p> <p>Wings de poulet</p> <p>haricots verts</p> <p>compote Bio</p>	<p>concombre à la crème Bio</p> <p>boulette d'agneau</p> <p>flageolet</p> <p>religieuse au chocolat</p> <p>et bonbon de pâques</p>	<p>betterave Bio</p> <p>poisson sauce curry</p> <p>carottes vichy</p> <p>yaourt bio sucré</p>
<b>VACANCES DU 8 AU 19 AVRIL</b>				
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>salade de tomates maïs</p> <p>blanquette de poisson</p> <p>légumes Bio</p> <p>glace</p>	<p>tarte aux légumes</p> <p>falafel sauce tomate</p> <p>semoule Bio</p> <p>fromage</p> <p>fruits de saison</p>	<p>radis beurre</p> <p>burger de potatoes</p> <p>crème dessert Bio</p>	<p>salade de pâtes</p> <p>roti de porc</p> <p>julienne de légumes Bio</p> <p>compote</p>	<p>salade et dés de fromage</p> <p>merguez</p> <p>frites</p> <p>pâtisserie</p>
Lundi 29	Mardi 30			
<p>salade coleslaw</p> <p>croque fromage</p> <p>rösti de légumes</p> <p>viennois chocolat Bio</p>	<p>pêche au thon</p> <p>cordon bleu de poulet</p> <p>petit pois Bio</p> <p>fromage</p> <p>fruits</p>			
<i>Local = Région Occitanie</i>				
<i>Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements</i>				

