













MENU Du Mois d'Avril 2023

<p>Lundi 3</p> <p>Betteraves rouges  Dinde au Curry Boulgour  Portion « Chanteneige » Poire </p>	<p>Mardi 4 Végétarien</p> <p>Feuilleté au fromage Pâtes sauce aux poiteaux Pomme </p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Céleri rémoulade Escalope au cheddar Carottes  Yaourt aux fruits </p>	<p>Vendredi 7</p> <p>Carottes râpées  Filet de poisson sauce tomate Mélange de céréales  Mousse au chocolat</p>
<p><i>Vacances de printemps</i></p> 			
<p>Lundi 24</p> <p>Filets de maquereaux Quiche Lorraine Haricots verts Brie Yaourt </p>	<p>Mardi 25 Végétarien</p> <p>Salade de P /terre Pâtes sauce aux poireaux Banane</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Salade d'endives au Gouda Cassoulet Pomme</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Rillettes Poisson sauce tomate Riz  Portion « Chanteneige » Yaourt </p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.