

# Menus de la cantine Avril 2019

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux



FM : Fait Maison



PL : Produit Local



Bio

\* sous réserve d'approvisionnement des denrées.

Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Radis </p> <p>Sauté de porc </p> <p>Quinoa </p> <p>Kiwi </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Spaghettis bolognaise </p> <p>Fromage blanc </p>	<p>Betteraves </p> <p>Poulet au curry </p> <p>Riz </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte </p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Clafoutis </p>
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Asperges </p> <p>Emincé de dinde PL </p> <p>Semoule </p> <p>Petits Suisses </p>	<p>Chou rouge </p> <p>Steak haché </p> <p>Frites </p> <p>Pomme </p>	<p>Céleri </p> <p>Saucisse </p> <p>Lentilles </p> <p>Litchi </p>	<p>Mâche </p> <p>Lasagne épinard /ricotta </p> <p>Tarte aux pommes </p>
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Salade coleslaw </p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Purée de carottes et pommes de terre </p> <p>Yaourts </p>	<p>Epinard en salade </p> <p>Œufs durs </p> <p>Tarte aux légumes </p> <p>Fromage </p> <p>Financier </p> <p>(du château de Bram)</p>	<p>Radis </p> <p>Manchon de canard </p> <p>Riz aux champignons </p> <p>Banane </p>	<p>Asperges </p> <p>Poisson </p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Pomme </p>