







## Avril 2024

petic!		<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
-	Du 01/04/24 au 07/04/24	Lundi de Pâques Férié	« Menu de Pâques » Salade fromagère Boulette d'Agneau à la Provençale Farfalles Fromage Pâtisserie et petit œufs en chocolat		Salade d'Ebly Aiguillette de poulet en persillade Légumes sautés Fromage bio Fruit	Crudités à la vinaigrette Quenelle à la Romaine Riz« IGP Camargue » Fromage Yaourt bio
	Du 08/04/24 au 14/04/24	Feuilleté garni Rôti de porc sauce au miel <mark>Haricots verts bio persillés</mark> Fromage à la coupe Flan nappé caramel	Salade composée Tortellinis aux épinards et Ricotta Fromage à la coupe Fruit		Concombre au naturel Daube de bœuf à l'ancienne Pommes de terre rôties Fromage « Fraise bio »	Céleri Rémoulade Filet de poisson Meunière <mark>Poêlée de légumes</mark> Fromage à la coupe <u>Laitage Bio</u>
	Du 15/04/24 au 21/04/24	Carottes rappées Poulet aux herbes Risotto aux champignons Fromage à la coupe Laitage bio	Taboulé à la <mark>semoule bio</mark> Merlu à la crème Brocoli au naturel Fromage Fruit de saison		Salade de <mark>pâtes</mark> Omelette roulée Salsifis ail et persil Fromage bio Mousse au chocolat  Végétarien	Salade composée Rôti de bœuf Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe « Label » Fruit de saison bio
	Du 22/04/24 au 28/04/24	<u>Vacances de Printemps</u>	Vacances de Printemps	Vacances de Printemps	Vacances de Printemps	Vacances de Printemps

## Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

















