





Pour le mois d'Avril 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 05/04/21 au 11/04/21	<p><b>Férial</b> <b>Lundi de Pâques</b></p> 	<p><b>« Menu de Pâques »</b>            Œufs durs, Sauce Cocktail            Boulette d'agneau            Légumes confits            Semoule            Mini-Muffin choco/noisette            Petits chocolats de Pâques</p>	<p>Carottes vinaigrette            Raviolis aux 4 fromages            Sauce Napolitaine            Fromage rapé            Fromage à la coupe  <b>Laitage Bio</b></p>	<p>Crudités à la Mozzarella            Sauté de poulet à la Provençale  <b>Haricots verts persillés Bio</b>            Fromage à la coupe  <b>« Fruit de Saison »</b></p>	<p>Pâté en croûte            Émincé de La Mer  <b>Riz bio</b>            Vache qui rit  <b>« Fruit de saison »</b></p>
Du 12/04/21 au 18/04/21	<p>Salade verte et croûtons  <b>Omelette roulées Bio</b>  <b>Carottes fondantes Bio</b>            Fromage à la Coupe            Yaourt aux fruits</p>	<p>Céleri Rémoulade            Jambon  <b>Coquillettes Bio</b>            Fromage rapé            St Môret  <b>« Fruit de saison »</b></p>	<p>Salade Florida (maïs, surimi...)            Saucisse de Strasbourg            Purée            Fromage à la coupe            Salade d'ananas au jus</p>	<p>Pizza            Colin sauce safranée            Brocolis à la crème            Fromage à la coupe  <b>Laitage Bio</b></p>	<p>Macédoine au thon            Sauté de Bœuf à la Moutarde douce            Gnocchi            Fraises à la Chantilly</p>
Du 19/04/21 au 25/04/21	<p>Duo de Lentilles en salade            Cordon Bleu            Petits pois aux lardons            Fromage à la coupe  <b>Fromage Blanc Bio</b></p>	<p><b>« Concombre »</b> Vinaigrette            Rôti de Porc à la Basquaise            Pomme rissolées            Kiri  <b>Compote Bio</b></p>	<p>Rosette et Cornichons            Poulet rôti aux aromates            Choux-fleurs à la crème            Pâtisserie</p>	<p>Salade et <b>betteraves Bio</b>            Lasagnes à la Ricotta et  <b>« aux petits légumes »</b>            Fromage à la coupe  <b>« Fruit de saison »</b></p>	<p><b>« Menu Créole »</b>            Salade de Perles fraîcheur            Pavé de lieu à la Vanille            Pilaf de Courgettes Antillais  <b>Fromage Bio</b>            Crème Coco aux œufs</p>
Du 26/04/21 au 02/05/21	<p><b><u>Vacances de Printemps</u></b></p>	<p><b><u>Vacances de Printemps</u></b></p>	<p><b><u>Vacances de Printemps</u></b></p>	<p><b><u>Vacances de Printemps</u></b></p>	



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

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

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

**Economie Locale "Provence Verdon"**

**"Produits issus de l'Agriculture Biologique"**

**Menu Végétarien (Loi Egalim)**

**Label MSC Pêche durable**

