



## Avril 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 01/04/24 au 07/04/24	<b>Lundi de Pâques</b> <b>Férié</b> 	<b>« Menu de Pâques »</b> Salade fromagère Boulette d'Agneau à la Provençale Farfalles Pâtisserie et petit œufs en chocolat	Chipolatas rôties Pomme de terre Rôsti Epinards à la crème Fromage Fruit	Salade d'Ébly Aiguillettes de poulet en persillade Légumes sautés <b>Fromage bio</b> Fruit	Cruautés à la vinaigrette Quenelle à la Romaine <b>Riz « IGP Camargue »</b> Fromage <b>Yaourt bio</b> 
Du 08/04/24 au 14/04/24	Feuilleté garni Rôti de porc sauce au miel <b>Haricots verts bio persillés</b> Fromage à la coupe Flan nappé caramel	Salade composée Tortellinis aux épinards et Ricotta Fromage à la coupe Fruit 	Rosette et cornichons Escalope panée Gratin de Choux-fleur Fromage <b>Compote</b>	Concombre au naturel Daube de bœuf à l'ancienne Pommes de terre rôties Fromage <b>« Fraise bio »</b>	Céleri Rémoulade Filet de poisson Meunière <b>Poêlée de légumes</b> Fromage à la coupe <b>Laitage Bio</b>
Du 15/04/24 au 21/04/24	Carottes rappées Poulet aux herbes Risotto aux champignons Fromage à la coupe <b>Laitage bio</b>	Taboulé à la <b>semoule bio</b> <b>Merlu à la crème</b> Brocoli au naturel Fromage Fruit de saison	Salade verte Steak haché de veau Pomme Dauphine Fromage à la coupe <b>Petit suisse bio</b>	Salade de pâtes Omelette roulée Salsifis ail et persil <b>Fromage bio</b> Mousse au chocolat 	Salade composée Rôti de bœuf Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe « <b>Label</b> » <b>Fruit de saison bio</b>
Du 22/04/24 au 28/04/24	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>	<b><u>Vacances de Printemps</u></b>

**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..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

