



POISSON D'AVRIL.

## Menu d'Avril 2018

<b><u>Lundi 9 avril</u></b>	<b><u>Mardi 10 avril</u></b>	<b><u>Jeudi 12 avril</u></b>	<b><u>Vendredi 13 avril</u></b>
<b>LVC</b> Potage <b>VPO+FT</b> Brandade de morue <b>PL</b> Yaourt	<b>FT+C+VPO</b> Salade italienne <b>VPO</b> Poulet rôti <b>LVC</b> Jardinière de légumes <b>C</b> Fruit	<b>LVC+C</b> Salade plénaltaise <b>VPO</b> Saucisse de Strasbourg <b>LVC</b> Carottes vichy <b>PL</b> Cake aux fruits	<b>FR+FT</b> Crêpe emmental <b>VPO</b> Jambon grill <b>LVC</b> Compote <b>LVC</b> Poire brésilienne
<b><u>Lundi 16 avril</u></b>	<b><u>Mardi 17 avril</u></b>	<b><u>Jeudi 19 avril</u></b>	<b><u>Vendredi 20 avril</u></b>
<b>C</b> Céleri rémoulade <b>VPO</b> Dos de colin <b>FT</b> Semoule <b>PL</b> Liégeois	<b>C</b> Pamplemousse <b>VPO</b> <u>Sauté de boeuf bio*</u> <b>FT</b> Flageolets <b>PL</b> Flan au chocolat	<b>LVC</b> Betteraves rouges <b>VPO</b> Cordon bleu <b>LVC</b> Haricots verts <b>C</b> Fruit	<b>C</b> Carottes râpées <b>VPO+FT</b> Lasagnes au saumon <b>PL</b> Glace
<b><u>Lundi 23 avril</u></b>	<b><u>Mardi 24 avril</u></b>	<b>BONNES VACANCES !</b>	
<b>FT</b> Feuilleté hot-dog <b>VPO</b> Emincé de dinde <b>LVC</b> Julienne de légumes <b>FR+C</b> Fromage/fruit	<b>LVC</b> Macédoine <b>VPO</b> Chili con carne <b>FT</b> Riz <b>LVC+PL</b> Pêche chantilly		

**C : crudités**

**VPO : viande-poisson-œuf**

**LVC : Légumes verts cuits**

**FT : féculent**

**PL : Produit laitier**

**FR : fromage**

Veillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

\*Les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique

Salade italienne : pâtes, maïs, thon, tomates, mayonnaise

Salade plénaltaise : salade verte, cœurs de palmier, tomates, maïs

