



## Menu d'Avril 2019



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><b><u>Lundi 25 mars</u></b></p> <p><b>FT</b> Pommes de terre<br/> <b>LVC</b> Choucroute<br/> <b>VPO</b> Rôti, saucisse, saucisson<br/> <b>C</b> Fruit</p>                       | <p><b><u>Mardi 26 mars</u></b></p> <p><b>LVC</b> Potage<br/> <b>VPO</b> Poisson<br/> <b>LVC</b> Haricots verts<br/> <b>FT</b> Crêpe</p>  | <p><b><u>Jeudi 28 mars</u></b></p> <p><b>LVC+C</b> Salade bretonne<br/> <b>VPO</b> Paupiette de veau<br/> <b>LVC</b> Pâtes<br/> <b>C</b> Yaourt</p> | <p><b><u>Vendredi 29 mars</u></b></p> <p><b>C</b> Pamplemousse<br/> <b>VPO</b> Nuggets de poulet<br/> <b>LVC</b> Poêlée de légumes<br/> <b>PL</b> Fromage blanc</p> |
| <p><b><u>Lundi 1<sup>er</sup> avril</u></b></p> <p><b>FT-FR</b> Crêpe emmental<br/> <b>VPO</b> <u>Bœuf bio*</u><br/> <b>LVC</b> Haricots verts<br/> <b>LVC</b> Pêche chantilly</p> | <p><b><u>Mardi 2 avril</u></b></p> <p><b>C</b> Céleri rémoulade<br/> <b>VPO</b> Emincé de volaille<br/> <b>LVC</b> Jardinière de légumes<br/> <b>PL</b> Mousse au chocolat</p> | <p><b><u>Jeudi 4 avril</u></b></p> <p><b>LVC</b> Betteraves rouges<br/> <b>VPO</b> Dos de colin<br/> <b>FT</b> Blé<br/> <b>PL</b> Glace</p>         | <p><b><u>Vendredi 5 avril</u></b></p> <p><b>C</b> Carottes râpées<br/> <b>VPO+FT</b> Spaghettis bolognaise<br/> <b>PL+FT</b> Crème anglaise/gâteau</p>              |
| <b>Bonnes</b>  |  | <b>Vacances</b>   |   |

**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 aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique.

Salade bretonne : maïs, tomates, choux-fleurs

