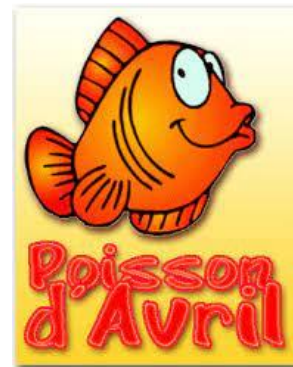


Menus cantine Avril



Lundi 01er	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
	Tomato surprise Sauté d'agneau Flageolets Nids de pâques	Crudité vinaigrette Pané de blé Petit-pois Carottes Fromage blanc Chausson aux pommes	Salade vinaigrette Lasagne de bœuf Pavé d'affinois Fruit de saison
Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Saucisson sec Filet de Poisson Sauce Cheddar Purée framboisise Riz au lait	Pizza baguette tomme de brebis et coppa Sauté de veau aux olives Penne Gâteau au citron	Carottes râpées Anneau de calamars rose Riz basmati Port salut Orange	Feuilletés au fromage Boulette végétarienne en sauce Clafoutis de légumes Flan caramel
Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Radis Escalope de dinde viennoise Pâtes Crème dessert vanille	Poireaux vinaigrette Omelette Ratatouille Beignet fourré	Salade Rôti de Bœuf Frites Rondelé ail et fines herbes Mandarine	Pâté Poissons Légumes de saison Tarte à la rhubarbe












BONNES VACANCES A TOUS !



Tous nos menus sont élaborés et confectionnés par les cuisinières du restaurant scolaire, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Ces menus sont consultables sur le site de la commune : www.saintpaer76.com

Légende :

	Pêche française		Viande de porc français		Menu végétarien	Les produits locaux pour des repas sains et équilibrés, sont issus : Les fruits et légumes : Ferme HOUMARD – Saint-Paër La charcuterie et la viande : Boucherie à La ferme - Sainte Marguerite sur Duclair
	Volaille française		Viande d'agneau français		Élaboré par nos soins	
	Viande bovine française		Produit issu de l'agriculture biologique		Menu sans viande	
	Viande de veau français		Produits locaux			