



## MENU D'AVRIL (donné à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI 1er	MARDI 2 – MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 4	VENDREDI 5
Férié	Salade verte au thon Œufs brouillés aux herbes de Provence Carottes au persil Mousse au chocolat Fruit	Potage saint Germain (pois cassés) Steak haché Farfalle Yaourt bio à la fraise  Beignet à la framboise	Pâté de campagne Colin pané Purée de brocolis Carré frais Fruit bio 
LUNDI 8	MARDI 9 - MENU LOCAL	JEUDI 11 – MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI 12
Salade de chou blanc au cervelas Sauté de porc au curry Céréales à la méditerranéenne Edam Fruit	Potage campagnard Saucisses de bœuf (Ferme Vaucher) Pâtes bio  Yaourt (Croc du merle)	Œuf dur mayonnaise Pizza maison Salade frisée Flanby Fruit bio 	Betterave à la vinaigrette Pavé de hoki, sauce au citron Haricots plats au beurre Rondelé nature bio  Croisillon aux abricots
LUNDI 15	MARDI 16 - MENU VÉGÉTARIEN	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade d'endives aux noix Emincé de veau poêlé Frites Yaourt bio 	Céleri rémoulade et pommes Riz cantonais végétarien Bûche du Pilat Fruit	Salade de pommes de terre et maquereau Filet de poulet à la crème Penne bio  Fromage blanc Moelleux au chocolat	Jambon blanc Poisson façon fish and chips Poêlée bretonne Croc lait bio  Compote