

**- PÉRIODE DU MARDI 19 AVRIL AU VENDREDI 30 AVRIL 2022 -**

LUNDI 18 AVRIL	MARDI 19 AVRIL	MERC 20 AVRIL	JEUDI 21 AVRIL	VEND. 22 AVRIL
FERIE	<b>Haché de bœuf VBF</b> S : escalope de blé panée Potatoes <b>Salade de fruits frais</b>	Salade batavia aux croûtons <b>Pâtes semi-complètes BIO</b> <b>sauce aux légumes</b> <b>Carré frais</b> <b>Petits suisses aux fruits</b>	Radis noir-beurre <b>Boulettes d'agneau</b> <b>sauce tomate</b> S : nuggets de blé Flageolets Glace	Salade de <b>tomate</b> aux dés de féta <b>Saumon frais</b> <b>Epinards à la crème</b> <b>Banane</b>
	G : <b>yaourt brassé à la banane</b> - boudoir	G : lait chocolaté – palmier	G : pain aux céréales – <b>yaourt sucré</b>	G : <b>pain complet - emmental</b>
LUNDI 25 AVRIL	MARDI 26 AVRIL	MERC 27 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL	VEND. 29 AVRIL
Avocat vinaigrette Nuggets de blé Chou fleur brocolis <b>béchamel</b> <b>Yaourt à la pêche</b>	<b>Tomates</b> aux dés d'emmental Cordon bleu Petits pois <b>Tarte aux pommes</b>	Concombre vinaigrette <b>Haché de bœuf VBF</b> S : escalope de blé panée Rosti de pomme de terre <b>Pomme</b>	<b>Sauté de porc</b> <b>aux pruneaux</b> S : nuggets de blé <b>blé</b> Comté à la coupe <b>Banane</b>	<b>Carottes râpées</b> aux filaments de cheddar <b>Filet de lieu noir</b> <b>sauce tartare</b> Duo de haricots <b>Fromage blanc au miel</b>
G : <b>lait - madeleine</b>	G : <b>pain - barre de chocolat</b>	G : <b>yaourt sucré - brioche</b>	G : <b>pain viennois- compote à boire</b>	G : <b>pain - emmental</b>

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
- Fruits frais de saison : orange, fraises, nectarine, cerise, abricot, pêche, melon, pastèque.
- Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
- **En vert, composantes bio** ● **sur fond gris, menu VEGE** ● **en rouge, modification**