


## MENU DU MOIS d'AVRIL 2019

<b>Lundi 1<sup>er</sup> (Mme Delsaut)</b>	<b>Mardi 2 (Mme Bourreux CE2)</b>	<b>Jeudi 4 (Mme Golisano)</b>	<b>Vendredi 5 (Mme Ferrier)</b>
Salade pâtes emmental Poisson pané Purée de haricots verts Pommes au four caramélisées	Salade de tomates Saucisse Purée Gouda Salade de fruits frais	Salade verte et chèvre chaud Bœuf carottes Banane	Carottes râpées Paëlla Sundae caramel
<b>Lundi 21</b>	<b>Mardi 22 (Mme Rodriguez)</b>	<b>Jeudi 25 (Mme Golisano)</b>	<b>Vendredi 26 (Mme Bourreux CP)</b>
FÉRIÉ	Salade verte Rôti de bœuf Gratin dauphinois Sorbet	Salade de tomates Poulet Pomme grenaille Brie Ananas	Crêpe au fromage Poisson meunière Gratin de choux fleur Pomme
<b>Lundi 29 (M. Sannini)</b>	<b>Mardi 30 Thème La Savane</b>		
Concombres Rôti de veau Ratatouille Petits suisses aux fruits		Salade composée Sauté d'autruche Millet Corne de gazelle	

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.

Nous privilégions les circuits courts.

Les fournisseurs : Pamplermousse, Pomona, Brake France, Saf DGF, Alazard, Chèvrerie de la Coraline, Gaec la Tapy