

# Menus du 3 au 7 Avril 2023



|                          | <b>lundi</b><br>3 avril 2023  | <b>mardi</b><br>4 avril 2023   | <b>mercredi</b><br>5 avril 2023  | <b>jeudi</b><br>6 avril 2023  | <b>vendredi</b><br>7 avril 2023   |
|--------------------------|---|--|--|---|---|
| <b>Entrée</b>            |  <b>Betteraves BIO en salade</b>  | <b>Crème de foie</b>   |  <b>Salade verte</b>              | <b>Rillettes de thon</b>   | <b>Perles légumière</b>    |
| <b>Plat principal</b>    | <b>Tortilla</b>    |  <b>Lasagnes bolognaise</b>        | <b>Tartiflette</b>                | <b>Fondant de poulet façon poule au pot</b>    | <b>Pavé de hoki sauce marinière</b>    |
| <b>Accompagnement</b>    |  <b>Jeunes carottes BIO</b>       |  |  |  <b>Riz BIO Pilaf</b>   |  <b>Haricots verts BIO persillés</b>  |
| <b>Fromage / Laitage</b> | <b>Brebicrème</b>   |  <b>Yaourt nature sucré BIO</b>  | <b>Fromage blanc aux fruits</b>  |  <b>Saint Paulin</b>  |  <b>Saint Nectaire AOP</b>          |
| <b>Dessert</b>           |  <b>Poire du Roussillon</b>  | <b>Pêche au sirop léger</b>  |  <b>Madeleine BIO</b>           | <b>Purée pomme fraise</b>   | <b>Croisillon pomme framboise</b>   |



 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

