













Avril



SEMAINE 14	TYPE	PLAT
Lundi 30 Mars 2020 	DEJEUNER 	Salade de concombres Canard aux olives Galette de boulghour aux poivrons (s/v) Pommes de terre à la vapeur Comté AOP* Pomme AOP* Flûte BIO  
Mardi 31 Mars 2020	DEJEUNER 	Salade Arlequin Boulette sarasin lentille à la sauce tomate Petits pois au jus Yaourt à la grecque Madeleine BIO Flûte BIO 
Mercredi 1 Avril 2020 	DEJEUNER  GOUTER	Courgettes et carottes râpées à l'emmental Blanquette de veau à l'ancienne Marmite du pêcheur (s/v) Beignet de salsifis Orange BIO* Flûte BIO Samos Jus de pomme Flûte BIO 
Jeudi 2 Avril 2020 	DEJEUNER 	Radis au beurre Quiche lorraine Quiche aux poireaux (s/v) Courgettes aux oignons Camembert BIO* Compote abricot Flûte BIO
Vendredi 3 Avril 2020	DEJEUNER 	Salade verte BIO* Filet de lieu à la sauce armoricaine Pâtes multicolores au beurre Yaourt BIO* Sucre dose Banane BIO* Flûte BIO

Aide UE à destination des écoles*



*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées.