










Bonnes Vacances



SEMAINE 17	TYPE	PLAT
Lundi 22 Avril 2019	DEJEUNER	
Mardi 23 Avril 2019	DEJEUNER	Macédoine Parmentier Végétal Fromage blanc à la vanille Madeleine aux pépites de chocolat Flûte BIO
		
	GOUTER	Banane Bâton de chocolat Flûte BIO
Mercredi 24 Avril 2019	DEJEUNER	Salade piémontaise Salade piémontaise au saumon* Fricassée de dinde aux champignons Paupiette du pêcheur* Courgettes aux oignons Camembert Orange Flûte BIO
		
	GOUTER	Compote à boire Biscuit céréalié
Jeudi 25 Avril 2019	DEJEUNER	Salade verte à l'emmental Dos de colin meunière Blé à la tomate Abricot au sirop Flûte BIO
		
	GOUTER	Samos Pomme Flûte BIO
Vendredi 26 Avril 2019	DEJEUNER	Chou fleur à la Polonaise Sauté d'agneau aux petits légumes Poisson pané* Pommes Sarladaise Babybel Pomme Régional Flûte BIO
		
	GOUTER	Compote à boire Confiture Flûte BIO

Aide UE à destination des écoles

Salade piémontaise : cornichon, mayonnaise, cube de jambon, oignons, poivron, pomme de terre, persil frais

Sauce champignons : champignon de paris, oignon, huile de colza, carotte cube, fond brun, herbes de provençe, vin blanc

*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées.