



lundi 31 mars	mardi 1 avril	mercredi 2 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
<p>Betteraves rouges BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce tomate</p> <p>Filet de poisson sauce safran Omelette aux herbes Printanière de légumes Comté AOP* Liégeois vanille caramel</p>	<p>Betteraves rouges BIO vinaigrette Quenelle nature BIO sauce tomate</p> <p>Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP* Orange BIO*</p>	<p>Tarte au comté</p> <p>Haut de cuisse de poulet LR Galette de pois chiche Haricots verts persillés Cancoillotte nature IGP Pomme BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Montbéliard IGP Carottes persillées Lentilles BIO Fromage blanc BIO* Dés de poires au sirop</p>	<p>Céleri BIO au vinaigre de cidre</p> <p>Steak haché au jus Bolognaise aux légumes Coquillettes semi-complètes BIO Tarte abricot</p>
lundi 7 avril	mardi 8 avril	mercredi 9 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
<p>Pâté croûte / Salade de blé</p> <p>Boeuf niçois BIO Quenelle nature sauce aurore Brocolis persillés Gourmandise chocolat local</p>	<p>Carotte râpée BIO vinaigrette Filet de poisson sauce marseillaise Boulette végétale sauce tomate</p> <p>Riz de Camargue IGP Camembert BIO* Compote de pomme BIO</p>	<p>Salade de pépinettes aux légumes</p> <p>Aiguillettes de poulet au jus Tortilla pomme de terre oignon Petits pois Kiri bio Banane BIO</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Oeufs durs BIO</p> <p>Epinards hachés sauce béchamel Croc lait BIO* Gâteau au yaourt et framboise</p>	<p>Sauté de porc sauce aux herbes Bourguignon de fèves Purée de pomme de terre BIO Tomme noire des Pyrénées IGP* Ananas au sirop</p>
lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
<p>Couscous volaille/agneau Couscous végétarien</p> <p>Semoule couscous BIO Cantal AOP* Pomme BIO*</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Céréales gourmandes BIO</p> <p>Ratatouille pois chiche Vache qui rit BIO* Crème dessert vanille</p>	<p>vinaigrette</p> <p>Grillade de porc rôtie Quenelle nature sauce blanche Chou fleur persillé Orange BIO</p>	<p>Salade verte</p> <p>Sauté de boeuf BIO aux oi Bolognaise aux légumes</p> <p>Macaroni semi-complet BIO Pont l'Evêque AOP* Banane BIO*</p>	<p>Betterave rouge BIO</p> <p>Filet de poisson sauce curry Oeuf dur sauce provençale Pomme vapeur BIO Yaourt nature BIO* Clafoutis à la pomme</p>
lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
<p>LUNDI DE PAQUES</p> 	<p>Paupiette de volaille jus a Bourguignon de fèves Polenta Brin d'affinois Compote pomme mirabelle BIO</p>	<p>Taboulé maison BIO</p> <p>Filet de poisson à l'oseille Galette de pois chiche Carottes persillées BIO Saint Nectaire AOP Kiwi BIO</p>	<p>Salade de perles aux légumes</p> <p>Saucisse de Toulouse Tortilla pomme de terre oignon Petits pois Yaourt nature BIO Orange BIO</p>	<p>Carotte râpée BIO vinaigrette</p> <p>Chili con carne BIO Chili sans viande Riz de Camargue IGP Crème caramel au lait de ferme maison</p>
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	<p>* renvoie à des fruits, légumes, produits laitiers subventionnés Par l'aide de l'Européenne à destination des écoles</p> <p>Vous trouverez les allergènes ainsi que des suggestions de menus pour le soir sur le site du Sicopal</p>	
<p>Salade Coleslaw maison</p> <p>Sauté de porc sauce ca Bolognaise aux légumes Pomme vapeur BIO Comté AOP</p>	<p>Radis beurre Raviolis BIO emmental basilic sauce crème Camembert</p>	<p>Rosette cornichon / taboulé</p> <p>Poulet basquaise Quenelle nature sauce tomate Ratatouille</p>		

Compote pomme abricot BIO	Pomme BIO	Gâteau au chocolat façon brownie noisette
---------------------------	-----------	----------------------------------------------

Menus établis sous réserve d'approvisionnement