



Lundi 06 Avril	Mardi 07 Avril	Jeudi 09 Avril	Vendredi 10 Avril
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>et dès de brebis</p> <p>Colin MSC sauce tomate origan</p> <p><i>Emincé végétal sauce tomate origan</i></p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et crème de chataignes</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p><i>Couscous de pois chiches Bio</i></p> <p>Semoule</p> <p>Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>/</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 13 Avril	Mardi 14 Avril	Jeudi 16 Avril	Vendredi 17 Avril
<p>Velouté de légumes Bio</p> <p>Raviolis de bœuf Bio</p> <p>sauce tomate et râpé Bio</p> <p><i>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</i></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Tartinable de morue sur toast</p> <p><i>Tapenade sur toast</i></p> <p>Merlu MSC sauce curry</p> <p><i>Bâtonnets de mozzarella panés</i></p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Ramequin de purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Salade de pommes de terre et maïs mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>Choux fleur Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Chili de haricots rouges</p> <p>/</p> <p>Riz IGP</p> <p>Notre gâteau au yaourt et spiruline</p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

C'est le printemps !

Bonnes vacances