

**MENUS SCOLAIRES -Avril 2025**



<b>Lundi 31 Mars</b>	<b>Mardi 1 Avril</b>
salade d'haricots verts mimolette	
rôti de Veau HVE sauce poivre	Tarte FRAICHE aux Légumes
Pomme Noisette Bio	salade verte
Fruits de Saison BIO	Camembert Bio à la coupe Compote pomme bio

<b>Jeudi 3 Avril</b>	<b>Vendredi 4 Avril</b>
	Carottes bio rapées
Purée St germain Bio (sans lardon)	Poisson frais beurre citron
salade verte	gratin de panais
fromage Bio portion Fruits de saison Bio	fromage blanc Bio + sucre

<b>Lundi 7 Avril</b>	<b>Mardi 8 Avril</b>
Betterave vinaigrette	
Blanquette de Veau HVE	omelette BBC nature
écrasé de butternuts	purée de pdt
fruit de saison bio	Istars AOP à la coupe fruit de saison

<b>Jeudi 10 Avril</b>	<b>Vendredi 11 Avril</b>
	Carottes rapées BIO
salade d'haricots verts	Poisson frais sauce armoricaine
dahl de lentilles corail	riz IGP
Blé pilaf	compote pommes BIO
yaourt nature BIO+sucre	

<b>Lundi 14 Avril</b>	<b>Mardi 15 Avril</b>
Radis Beurre	
Pizza Fromage BIO	Dos de Lieu MSC sauce Citron
salade verte	Carottes HVE vichy
Fruit de saison Bio	Petit Réorthais BBC éclair chocolat

<b>Jeudi 16 Avril</b>	<b>Vendredi 17 Avril</b>
Blanc De Poulet BBC	Salade de Pdt
Pâtes BBC	Œuf Dur BBC Béchamel
Emmental Bio portion Fruit de Saison Bio	Haricots Vert
	Fromage Blanc nature Bio + Miel

Produits de saison      Produits d'origine locale

Produits fermiers

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Produits Bleu, Blanc, Cœur

pêche durable

Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique ( sous réserve du fournisseur)

menu végétarien

IGP : Indication Géographique Protégée