


S14 du 03 au 07 avril 2023	S15 du 11 au 14 avril 2023	S16 du 17 au 21 avril 2023
<b><u>LUNDI 03</u></b>	<b><u>LUNDI 10</u></b>	<b><u>LUNDI 17</u></b>
<p style="text-align: center; color: blue;"><b>Repas sans Viande / Poisson</b></p> <p>Salade de pommes de terre <b>CE2</b> mayonnaise Boulettes de soja sauce tomate et basilic Haricots verts <b>CE2</b> persillés Yaourt sucré Gâteau moelleux citron</p>	<p style="text-align: center;">Lundi de Pâques</p> <p style="text-align: center; color: red; font-size: 1.2em;"><b>Féié</b></p> 	<p style="text-align: center; color: blue;"><b>Repas sans Viande / Poisson</b></p> <p>Salade de pois chiches Palet végétarien Purée de carottes Petit suisse aromatisé Poire</p>
<b><u>MARDI 04</u></b>	<b><u>MARDI 11</u></b>	<b><u>MARDI 18</u></b>
<p>Salade de riz provençale Roti de porc * <b>VPF</b> au jus Purée de brocolis Emmental Flan vanille</p>	<p style="text-align: center;">Taboulé Rôti de dinde aux champignons Haricots beurre <b>CE2</b> Tartare nature Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre <b>CE2</b> mayonnaise Cubes de colin pané <b>MSC</b> Épinards <b>CE2</b> à la crème <b>Vache qui rit bio</b> Flan nappé caramel</p>
<b><u>JEUDI 06</u></b>	<b><u>JEUDI 13</u></b>	<b><u>JEUDI 20</u></b>
<p style="text-align: center; color: green;"><b>BIO</b></p> <p>Salade de blé bio Boulettes de bœuf bio <b>VBF</b> sauce camarguaise Carottes bio Vache qui rit bio Kiwi bio</p>	<p style="text-align: center; color: blue;"><b>Repas sans Viande / Poisson – BIO</b></p> <p style="text-align: center; color: green;">Betteraves vinaigrette bio Raviolis bio farcis aux épinards (Plat complet) Brie bio Pomme bio des Cévennes</p>	<p style="text-align: center; color: green;"><b>BIO</b></p> <p style="text-align: center; color: green;">Chou blanc bio rémoulade Boulettes de bœuf bio <b>VBF</b> sauce tomate Coquillettes bio Camembert bio Kiwi bio</p>
<b><u>VENDREDI 07</u></b>	<b><u>VENDREDI 14</u></b>	<b><u>VENDREDI 21</u></b>
<p style="text-align: center;">Émincé de radis Filet de colin <b>MSC</b> sauce tandoori <b>Riz bio</b> Petit Louis Pomme</p>	<p style="text-align: center;">Salade iceberg Parmentier de Pâques (Bœuf / Canard / Purée de pommes de terre) Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat et Œuf de Pâques</p>	<p style="text-align: center;">Friand fromage Saucisse de volaille Petits pois <b>CE2</b> Petit moulu nature Banane</p>
<u>Entrée de la semaine</u> : Betterave vinaigrette	<u>Entrée de la semaine</u> : Céleri vinaigrette	<u>Entrée de la semaine</u> : Salade haricots verts
<u>Légumes de la semaine</u> : Épinards crème	<u>Légumes de la semaine</u> : Brocolis sautés	<u>Légumes de la semaine</u> : Courgettes sautées

\* Présence de porc dans le menu

**!! Compte tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnement en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif.**

**HVE** : Haute Qualité Environnementale - **CE2** : Certification Environnementale Niveau 2 - **MSC** : Label Pêche Durable – **VBF** : Viande de Bœuf Français – **AOP** : Appellation d'Origine Contrôlée