

## MENUS POUR CAS DE LONS

	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
Lundi 4 avril	POTAGE	POTAGE
	Haricots verts Bio vinaigrette	Salade cœur de blé au thon
	Coquillettes Bio semi-complètes	Échine de porc Michigan
	Bolognaise	Courgettes Bio au basilic
	Camembert Bio	Fromage blanc sucré fermier Bio
	Yaourt fermier myrtilles	Ananas
Mardi 5 avril	POTAGE	POTAGE
	Mais Bio à la Mexicaine	Salade de pâtes safranées
	Calamars à l'Américaine	Saucisse de Toulouse
	Pommes Vapeur	Mélange de légumes
	Gouda	Chante neige
	Crème dessert vanille	Kiwi Bio
Mercredi 6 avril	POTAGE	POTAGE
	Salade rustique au chou Bio	Carotte cuite vinaigrette
	Poulet rôti	Hachis parmentier
	Haricots plats	Salade verte Bio
	Saint-Paulin	Petit Cabray
	Beignet chocolat /noisette	Île flottante
Jeudi 7 avril	POTAGE	POTAGE
	Pizza au thon	Céleri Bio rémoulade
	Rôti de porc à la sauge	Lapin chasseur (SO)
	Brocoli Bio au beurre	Nouilles au beurre
	Kiri	Emmental
	Orange Bio	Compote pomme-Abricot
Vendredi 8 avril	POTAGE	POTAGE
	Salade verte aux gésiers et croûtons	Artichaut vinaigrette
	Gratin de poisson	Confit de canard
	Riz (IGP) créole	Purée Dubarry
	Carré fondu Président	Bleu
	Pomme Bio	Petits Suisses natures

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc    Produit Bio  
IGP AOP SO(Sud Ouest)

## MENUS POUR CAS DE LONS

	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
Lundi 11 avril	POTAGE	POTAGE
	Salade Iceberg à l'emmental	Tarte à l'oignon
	Tajine de poulet olives citron	Filet mignon sauce crème à l ail
	Semoule Bio complète	Haricots verts Bio
	Comté AOP	Société crème
	Fromage blanc fruité	kiwi Bio
Mardi 12 avril	POTAGE	POTAGE
	Roulé au fromage	Avocat vinaigrette
	Rôti de veau sauce au poivre vert	Filet de Colin sauce Aioli
	Carottes Parmentier	Salade de riz
	Carré fondu Président	Cantal AOP
	Orange Bio	Tarte Normande aux pommes
Mercredi 13 avril	POTAGE	POTAGE
	Tzatziki au fromage blanc Bio	Andouille
	Filet de Poisson pané	Lomo aux poivrons
	Julienne Romanesco / Fusilli Bio semi complète	Purée à l'artichaut
	Saint-Nectaire AOP	Rondelé ail et fines herbes
	Dés d'ananas mangue papaye	Yaourt au bifidus nature
Jeudi 14 avril	POTAGE	POTAGE
	Salade farandole	Salade verte au chèvre
	Navarin printanier	Crêpe aux champignons
	Purée	Chou-Fleur Bio au beurre
	Yaourt fermier nature sucré	Fraidou
	Purée de poire	Far Breton
Vendredi 15 avril	POTAGE	POTAGE
	Cœur de blé en salade	Macédoine mayonnaise
	Steak haché maître d'hôtel	Tortellini frais au pesto
	Petits pois et carottes Bio	Salade verte Bio
	Chèvre	Tome noire
	Kiwi Bio	Crème dessert au chocolat

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

**MENUS POUR  
CAS DE LONS**

	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
Lundi 18 avril	LUNDI DE PÂQUES	
Mardi 19 avril	POTAGE Pomelo Bio Filet de merlu sauce Curry Purée de céleri Bleu Crème au chocolat Bio	POTAGE Asperge vinaigrette Ficelle Picarde (crêpe au jambon) Carottes Bio Vichy Croc-lait Flan caramel
Mercredi 20 avril	POTAGE Rosette Œuf au plat Ratatouille Saint-Paulin AOP Banane Bio	POTAGE Poireau vinaigrette œuf dur Paupiette sauce champignon Fusilli semi complètes Bio Camembert bio Ananas
Jeudi 21 avril	POTAGE Salade verte au surimi Bœuf Estival Riz Basmati Brebicrème Gâteau aux pêches	POTAGE Betterave Bio vinaigrette à la framboise Chorizo à griller Courgettes Bio à la Niçoise Tome blanche Yaourt nature
Vendredi 22 avril	POTAGE Salade Acapulco Parmentier de canard Édam Bio Yaourt fermier sucré Basque Bio	POTAGE Salade aux gésiers Lasagnes à la Bolognaise Petit Cabray Fraise au sucre

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc    Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)

## MENUS POUR CAS DE LONS

	<b>Menu A</b>	<b>Menu B</b>
Lundi 25 avril	POTAGE Salade verte au bleu Émincé de dinde à la Napolitaine Beignets de salsifis Chevretine Crème dessert chocolat Bio	POTAGE Asperge vinaigrette Tête de veau sauce gribiche Pommes vapeur Cantal AOP Orange Bio
Mardi 26 avril	POTAGE Betteraves Bio aux pommes vinaigrette Filet de poisson meunière Blé aux poivrons Saint-Agur (AOP) Kiwi Bio	POTAGE Concombre vinaigrette Merguez Purée de patate douce Rondelé ail et fines herbes Dés ananas mangue papaye
Mercredi 27 avril	POTAGE Tarte au fromage Jambon blanc Purée de pois cassés Yaourt bifidus nature sucré Fraise au sucre	POTAGE Pomme de terre/olives/maïs Bio Chausson aux légumes confits Salade verte Comté AOP Semoule Bio aux raisins
Jeudi 28 avril	POTAGE Tomate mozzarella Sauté de veau aux deux citrons Julienne Romanesco Fusilli semi complète Bio Camembert Bio Yaourt Basque au citron	POTAGE Salade verte au jambon Gratin de moules Potato Pops Carré Président Purée de poire
Vendredi 29 avril	POTAGE Salade de pépinette à la Romaine Poulet rôti Chou fleur Bio au beurre Tome blanche Liégeois au café	POTAGE Artichaut vinaigrette Jambon de Bayonne (IGP) Risotto aux fèves asperges Roquefort AOP Pomme Bio

Ces menus vous sont communiqués à titre indicatif seulement.

Des modifications peuvent intervenir sur les menus en particulier pour les produits frais et Bio.

Toutes nos viandes sont certifiées d'origine UE

Contient du porc   Produit Bio

IGP AOP SO(Sud Ouest)