

Du 1er au 5 avril	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>FERIE</b>	Pomelos	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte
Plat principal		Gratin de céréales et petits légumes	Sauté de porc aux olives	Rôti de boeuf moutarde
Accompagnement			Egréné végétal sauce aux olives	Pané fromager
Laitage		Fromage bio	Fromage	Fromage
Dessert		Compote d'abricot	Fruit bio	Crème dessert vanille
Du 8 au 12 avril	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI ALSACE/ LORRAINE
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Pizza bio	Céleri rémoulade	Salade verte aux croûtons
Plat principal	Œufs durs bio	Escalope de poulet sauce tandoori	Filet de colin aux moules	Saucisse fumée
Accompagnement	Epinards à la crème	Nuggets de blé carotte	Nem aux légumes	Roulé végétal
Laitage	Fromage blanc bio	Haricots verts bio persillés	Riz camarguais IGP	Chou choucroûte
Dessert	Kiwi bio de la Drôme	Fromage	Cantal AOC	Munster AOP
Dessert		Fruit	Crème dessert chocolat	Tarte clafoutis aux griottes
Du 15 au 19 avril	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				
Plat principal				
Accompagnement				
Laitage				
Dessert				
Du 22 au 26 avril	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				
Plat principal				
Accompagnement				
Laitage				
Dessert				

Vaccinations

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.

- Produits issus de l'agriculture biologique
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

