



Les menus du mois d'avril 2019

Régime poly-allergénique



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 5 avril semaine 14	Radis / beurre Spaghettis bolonaise (bœuf BIO) + emmental râpé Fromage blanc à la vanille	Pizza Emincés de dinde à la crème Carottes BIO sautées Saint morêt Pomme	Taboulé Croque Monsieur Chou fleur au gratin Yaourt BIO Palmier	Célieri vinaigrette Veau PL Marengo Polenta Brillat savarin et fourme d'ambert AOP Pomme BIO	Salade verte BIO Poulet LR Riz PL créole Fromage blanc aux fruits
Du 8 au 12 avril semaine 15	Pamplemousse Spaghettis sauce tomate emmental râpé BIO Dessert pomme / fraise Petit lu	Saucisson / beurre Paupiette de veau Courgettes au gratin Brie BIO Banane	Menu alternatif Salade verte / mozzarella / croûtons Chili sans viande (riz Bio / haricots rouges) Yaourt / plumetis G : Pain / chocolat / compote	Menu "à la ferme proposé par l'école élémentaire de Mireval" Pizza Ratatouille du potager Cabécou + miel de garrigues Pomme de nos vergers Pain de campagne	Pois chiches Poulet LR Haricots verts BIO persillés Vache qui rit Ananas
Du 15 au 19 avril semaine 16	Menu alternatif Maïs / concombre BIO / dés d'emmental Gratin dauphinois Fromage blanc à la vanille Bichocos	Endives Bœuf BIO PL bourguignon Papillons au beurre Fromage blanc aux fruits	Salade verte Cordon bleu Haricots blancs Yaourt BIO G : flan / pain d'épice	Menu du lapin de Pâques proposé par l'école élémentaire de Mireval Velouté de courgettes BIO Jambon LR Petits pois / carottes Crème à la vanille Oeufs en chocolat	Salade de perles SANS surimis Escalope panée Epinards à la crème et croûtons Camembert BIO Poire

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



MSC : Ecolabel pêche durable