

# MENUS du 29 mars au 30 avril 2021



<b>Lundi 29/03</b> Concombre à la crème Sauté de bœuf façon gardiane Pommes de terre vapeur Fromage Fruit	<b>Mardi 30/03</b> Betteraves bio Raviolis d'épinards bio Salade bio  Yaourt vanille bio	<b>Jeudi 1/04</b> Champignons sauce rémoulade Aiguillettes sauce estragon Risetti au beurre Camembert bio Fruit	<b>Vendredi 2/04</b> Scarole au comté Pavé de lieu noir Courgettes sautées à l'ail  Gâteau de semoule aux raisins
<b>Lundi 5/04</b>	<b>Mardi 6/04</b>	<b>Jeudi 8/04</b>	<b>Vendredi 9/04</b>
<b>Lundi de Pâques Férieré</b>	Salade aux mirabelles Potée lorraine Munster Fondant au chocolat	Coquillettes carottes au bleu Omelette aux oignons Haricots plats au beurre  Bananes	Salade de concombres Dos de merlu grillé Purée pommes de terre Morbier au lait cru AOP Pomme au four
<b>Vacances de Pâques</b>	<b>DU 10 AVRIL</b>	<b>AU</b>	<b>25 AVRIL</b>
<b>Lundi 26/04</b>	<b>Mardi 27/04</b>	<b>Jeudi 29/04</b>	<b>Vendredi 30/04</b>
Salade concombres au cantal  Escalope de porc Haricots verts bio  Tarte au citron	Asperges vinaigrette Risotto courgettes/pois chiche Salade batavia Vache qui rit bio Fruit	Carottes râpées/vinaigrette Rôti de bœuf Purée pommes de terre maison  Fromage frais aux fruits	Taboulé aux raisins Steak de colin sauce basilic Brocolis au beurre  Bûche Pilat Banane bio

Une portion de fromage est proposée quotidiennement aux enfants.  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.