













Avril 2024



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 01/04/24 au 07/04/24	Lundi de Pâques Férieré 	« Menu de Pâques » Salade fromagère Boulette d'Agneau à la Provençale Farfalles Pâtisserie et petit œufs en chocolat		Aiguillette de poulet en persillade Légumes sautés Fromage bio Fruit	Cruautés à la vinaigrette Quenelle à la Romaine Riz « IGP Camargue » Yaourt bio 
Du 08/04/24 au 14/04/24	Feuilleté garni Rôti de porc sauce au miel Haricots verts bio persillés Flan nappé caramel	Salade composée Tortellinis aux épinards et Ricotta Fromage à la coupe Fruit 		Daube de bœuf à l'ancienne Pommes de terre rôties Fromage « Fraise bio »	Céleri Rémoulade Filet de poisson Meunière Poêlée de légumes Laitage Bio
Du 15/04/24 au 21/04/24	Carottes rappées Poulet aux herbes Risotto aux champignons Laitage bio	Taboulé à la semoule bio Merlu à la crème Brocoli au naturel Fruit de saison		Salade de pâtes Omelette roulée Salsifis ail et persil Mousse au chocolat 	Rôti de bœuf Gnocchi aux légumes Fromage à la coupe « Label » Fruit de saison bio
Du 22/04/24 au 28/04/24	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

