



Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p>Végé Boulgour Bio</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>	<p>Blanquette de porc</p> <p>et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes, navets et poireaux)</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de coquillettes Bio aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Choux fleur Bio mornay</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre clafoutis légumes emmental</p> <p>Parmentière Bio</p> <p>de colin MSC</p> <p>Fruit Bio de saison</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Salade de pommes de terre Bio provençale</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Végé Pané de blé</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Paupiette de veau sauce tomate aux olives</p> <p>Tortis Bio</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de lentilles Bio</p> <p>Notre frittata aux oignons Bio</p> <p>Carottes Bio sautées</p> <p>Végé Fruit Bio de saison</p>

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*

*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est le printemps !

Bonnes vacances

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien
Aide UE à destination des écoles










Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu de la Cantine

Ventabren



Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
FERIE Lundi de Pâques	Saucisse de Toulouse Petits pois Bio Cantal AOP  Ramequin de fromage blanc nature et sucre	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Ragoût de dinde Label Rouge Polenta Bio à l'emmental Crème dessert vanille	 Omelette Bio soufflée Mouliné de courgettes Bio  Camembert Bio à la coupe  Fruit Bio de saison	Salade verte Bio Risotto IGP Bio de colin MSC Notre cake au cacao
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
 Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Lapin de Pâques Île flottante (à assembler) 	Pâté de campagne Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella  Fruit Bio de saison	Colin MSC sauce aneth Purée de carottes Bio Coulommiers à la coupe Purée de fruits Bio	FERIE Fête du travail	 Taboulé Bio Nuggets de blé Haricots verts Bio  Fruit Bio de saison



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



C'est Pâques !
Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.