



# MOIS DE AVRIL 2024



<p><b>LUNDI</b></p>	<p><b>MARDI 02</b>  <i>Betterave</i>  <i>Filet de poulet (fr) Moutarde</i>  <i>Fêtes (48)</i>  <i>Yaourt Nature (55) *</i></p>	<p><b>JEUDI 04</b>  <i>Chou rouge *</i>  <i>Sauté d'agneau (fr) printanier</i>  <i>Semoule</i>  <i>Emmental *</i>  <i>Orange *</i></p>	<p><b>VENDREDI 05</b>  <i>Carottes Râpées *</i>  <i>Hachis parmentier</i>  <i>« Viande de bœuf Fr »</i>  <i>Mousse chocolat</i></p>
<p><b>LUNDI 08</b>  <i>VACANCES</i></p>	<p><b>MARDI 09</b>  <i>VACANCES</i></p>	<p><b>JEUDI 10</b>  <i>VACANCES</i></p>	<p><b>VENDREDI 11</b>  <i>VACANCES</i></p>
<p><b>LUNDI 14</b>  <i>VACANCES</i></p>	<p><b>MARDI 15</b>  <i>VACANCES</i></p>	<p><b>JEUDI 17</b>  <i>VACANCES</i></p>	<p><b>VENDREDI 18</b>  <i>VACANCES</i></p>
<p><b>LUNDI 22</b>  <i>Macédoine de légumes</i>  <i>Poisson provençal</i>  <i>Blé</i>  <i>Cantal AOP *</i>  <i>Pomme *</i></p>	<p><b>MARDI 23</b>  <i>Chou chinois sauce soja *</i>  <i>Sauté de boeuf (fr) 48</i>  <i>Riz</i>  <i>Fromage blanc *</i></p>	<p><b>JEUDI 25</b>  <i>Salade de pâtes</i>  <i>Mélange 3 céréales</i>  <i>Ratatouille</i>  <i>Emmental *</i>  <i>Kiwi *</i></p>	<p><b>VENDREDI 26</b>  <i>Salade verte *</i>  <i>Cordon Bleu (fr)</i>  <i>Frites</i>  <i>Yaourt aromatisé fruits</i></p>
<p><b>LUNDI 29</b>  <i>Taboulé</i>  <i>Poulet Rôti (fr)</i>  <i>Haricots verts</i>  <i>Bûchette de chèvre *</i>  <i>Compote</i></p>	<p><b>MARDI 30</b>  <i>Céleri rémoulade *</i>  <i>Feuilleté de légumes</i>  <i>Lentilles</i>  <i>Cantal AOP *</i>  <i>Ananas</i></p>	<p><b>JEUDI</b></p>	<p><b>VENDREDI</b></p>

codage : **BIO** : **FAIT MAISON** **LOCAL** (48) : de Lozère \* subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, Boucherie MARTIN ou ROUME ou éleveurs lozériens, Primeurs: Biocoop. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

