









MENU de la SEMAINE
Du 16 au 20 avril 2018

	Lundi 16 avril	Mardi 17 avril	Jeudi 19 avril REPAS BIO	Vendredi 20 avril
E N T R É E	<p>Trio de chou/jambon/comté Salade composée</p> 	 <p>Asperges sauce mousseline Fond d'artichaut au chèvre chaud</p>	<p>Radis BIO* Tomates BIO* Carottes BIO*</p> 	 <p>Bouchée à la Reine Champignons farcis au Boursin</p>
P L A T	<p>Omelette aux fines herbes Pommes de terre rissolées</p>	<p>Spaghetti bolognaise</p> 	 <p>Rôti de porc à l'ail et au thym Courgettes BIO*</p>	<p>Poisson Meunière Aile de raie aux câpres Céréales indiennes</p> 
LAIT- AGE	<p>Yaourt nature BIO* Gouda BIO* Camembert AOC* Lait BIO*</p>	<p>Yaourt nature BIO* Emmental BIO* Camembert AOC* Lait BIO*</p>	<p>Yaourt nature BIO* Emmental BIO* Gouda BIO* Lait BIO*</p>	<p>Yaourt nature BIO* Emmental BIO* Camembert AOC* Lait BIO*</p>
D E S S E R T	<p>Far aux pruneaux Entremets noix de coco Compote d'abricots Fruits BIO*</p>	<p>Chausson aux pommes Mousse smarties Salade de fruits Fruits BIO*</p>	<p>Compote de fruits BIO* Cake nature BIO* Fruits BIO*</p>	 <p>Flan coco Mousse à la banane Ananas au sirop Fruits BIO*</p>

(PRODUIT BIOLOGIQUE - (*) Aide UE à destination des écoles - **PLAT FAIT MAISON**)

FRUITS BIO*(banane, kiwi, pomme, poire, orange)

Le Gestionnaire,
E. LAGRENÉ

La Principale,
A. TERZI-BELVEAU