

Le Menu de la Cantine



| Lundi 21 Avril | Mardi 22 Avril | Jeudi 24 Avril | Vendredi 25 Avril |
|-----------------------------|---|------------------------------------|----------------------------|
| FERIE | Carottes râpées et maïs Bio | | Salade verte Bio |
| Lundi de Pâques | Saucisse de Toulouse | omelette soufflée à l'emmental Bio | Risotto IGP Bio |
| | Hoki sauce vierge | Vege / | de colin MSC |
| | Petits pois Bio | Mouliné de courgettes Bio | / |
| | | Camembert à la coupe | |
| | Ramequin de fromage blanc nature et sucre | Fruit de saison Bio | Notre cake au cacao |
| Lundi 28 Avril | Mardi 29 Avril | Jeudi oı Mai | Vendredi oz Mai |
| | Jambon Bio Œuf dur mayonnaise | FERIE | Taboulé Bio |
| Mijoté de bœuf et d'agneau | Gratin de gnocchis Bio | Fête du travail | Quenelles Bio sauce aurore |
| Bolognaise de saumon | à la tomate et mozzarella | | / |
| Pâtes de Pâques IGP | / | | Haricots verts Bio |
| Lapin de Pâques | | | |
| Île flottante (à assembler) | Fruit de saison Bio | | Fruit de saison Bio |



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





Une surprise en chocolat pour le dessert!

SANS HUILF DE PALME





IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





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