MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

**Semaine du 8 au 12 avril 2019**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **LUNDI 8** | **MARDI 9** | **MERCREDI 10** | **JEUDI 11****« Menu BIO »** | **VENDREDI 12** |
| https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Concombre vinaigrette** | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Salade de pâtes au poivron** |  | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Batavia aux lardons BIO** | **Pêche au thon** |
| **Quenelle de volaille béchamel** | **Suprême de volaille à la crème** |  | **Sauté de mouton à la tomate BIO** | **Lieu** |
| **Poêlée d’Aubergines**  | **Haricots verts** | **Semoule BIO**  | https://www.produitslocaux.fr/logo_produits_de_saison.png**Carottes à la crème** |
| **Liégeois café** | **Munster** |  | **Yaourt nature sucré BIO** | **Pavé d’Affinois** |
| **Crumble aux pommes** | **Abricots secs BIO** RÃ©sultat de recherche d'images pour "abricots secs" | **Rocher noix de coco**  |
|  | **Légumes verts / Crudités / Fruits** |  | **Féculents** |  | **Produits Laitiers** |
|  | **Viandes / Poissons** |  | **Graisses : Huile / Beurre** |  | **Desserts sucrés** |

**VBF : Viande Bovine Française : Fait Maison : Produits Locaux** **Produits de SAISON**

 **Ce Menu peut contenir un ou plusieurs des 14 allergènes - Ce menu est susceptible d’être modifié**