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**