





## Semaine du 4 avril au 8 avril 2022

LUNDI 4	MARDI 5 Menu végétarien 	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<b>Crudités</b>	<b>Entrées + 15 % de lipides</b>	<b>Entrées féculents</b>	<b>Crudités</b>	<h1>Bon appétit</h1>  <h1>et</h1>  <h1>Bonnes vacances</h1>
Gaspacho de betteraves  Tomate mozzarella Salade endives-pamplemousse	Toast de M. Seguin Macédoine de légumes Céleri rémoulade	Salade de pâtes au surimi	Méli-mélo de printemps Fond d'artichaut gratiné Radis rose	
<b>Poisson</b>	<b>Plat végétarien</b>	<b>Viande</b>	<b>Plats composés</b>	
Dos de colin	Quiche aux légumes	Cuisse de pintade aux raisins	<b>Légumes secs, féculents, céréales</b>	
<b>Légumes secs, féculents, céréales</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	Hachis parmentier	
 Semoule sauce épicée	Salade	Carottes au cumin		
<b>Produits laitiers + 100mg calcium</b>	<b>Fromages 100/ 150mg calcium</b>	<b>Fromages 100/150mg calcium</b>	<b>Produits laitiers + 100mg calcium</b>	
Yaourt mixé bio 	Kiri	Saint Nectaire	 Fromage blanc bio	
<b>Fruits crus</b>	<b>Desserts ou P.laitiers +20g de glucides et -15% de lipides</b>	<b>Fruits crus</b>	<b>Fruits crus</b>	
Fruit	Roulé pâte à tartiner	Fruit	Fruit	

Pain bio les lundis et jeudis



La Principale E. FRESNEAU

L'Adjoint Gestionnaire Ch. Lebrethon-Robert

La Cheffe Cuisinière Noémie Malle

