






















Menus cantine & ALSH du 3 au 28 avril 2017



	Du 3 au 7 avril	Du 10 au 14 avril	Du 17 au 21 avril	Du 24 au 28 avril
Lundi	Salade de pommes de terre et fromage Emincé de dinde Petits pois carottes Compote Biscuit	Saucisson Boulettes d'agneau Lentilles Emmental Fruit	FERIE	Carottes râpées Poulet Semoule  et ratatouille Mini yop
Mardi	Concombres vinaigrette Pâtes  carbonara Crème dessert au chocolat	1/2 pamplemousse sucre Aiguillettes de poulet  Légumes couscous Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette  Lasagnes Salade verte Crème dessert vanille	Salade verte mozzarella Hachis parmentier Compote Biscuit
Mercredi (en ALSH)	Crêpe au fromage Sauté de bœuf  Gratin de chou-fleur et pommes de terre Tomme noire Kiwi	Toast provençal Steak haché  Haricots beurre Camembert Salade de fruits	Salade de tomates Jambon fumé Gratin dauphinois Yaourt 	Taboulé  Veau marengo Gratin de légumes Emmental  Fruit de saison 
Jeudi	Salade de tomates Omelette aux lardons Pommes de terre sautées Kiri Pomme 	Salade coleslaw Rôti de veau  Céréales gourmandes  Liégeois chocolat	Terrine de campagne Cordon bleu Carottes à la crème  Tomme noire Fruit	Melon  Sauté de porc à la crème Frites * Mousse au chocolat
Vendredi	Salade verte et œuf dur emmental Dos de lieu Riz  Eclair au chocolat	Œuf dur mayonnaise Filet de colin Purée de carottes Petit louis Fruit 	Melon Dos de lieu noir Farfalles  Glace	Salade de pâtes surimi Poisson meunière Haricots verts  Vache qui rit Fruit de saison

 Ingrédients issus de l'agriculture biologique

 Label "Bleu Blanc Cœur"

 Viande d'origine française

*Frites ou pommes de terre selon l'équipement des cantines.