

# Menus de AVRIL 2023

Self école R. Carraz



	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
	<p>Betteraves rouges râpées ou salade verte</p> <p>Escalope de poulet sauce dijonnaise</p> <p><b>Lentilles</b></p> <p>Rondelé afh ou autre fromage</p> <p>Compote de fruits au choix</p>	<p>Salade d'endives ou macédoine de légumes</p> <p>Tortelloni ricotta-épinards</p> <p>sauce béchamel</p> <p>Buche du Pilat</p> <p>Fruit au sirop au choix</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>		<p><b>Choux blancs et pommes</b></p> <p>Jambon de volaille à l'ananas</p> <p>Semoule aux raisins secs</p> <p>Fromage blanc aux herbes</p> <p>Dessert caramel au beurre salé</p> <p><b>MENU SUCRE SALE</b></p>	<p><b>Radis beurre</b> ou tomates en salade</p> <p>Filet de <b>Colin</b></p> <p>sauce ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>Mi-chèvre ou autre fromage</p> <p><b>Dés de Pomme cuite</b> ou fruit de saison au choix</p>
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
VACANCES SCOLAIRES		BONNES		VACANCES	
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
VACANCES SCOLAIRES					
	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
	<p>Macédoine de légumes ou betteraves rouges</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate</p> <p><b>Riz</b> et ratatouille</p> <p>Saint Paulin ou autre fromage</p> <p><b>Fruit de saison</b> au choix</p>	<p>Salade d'endives ou salade verte</p> <p>Haut de cuisse de poulet (ou escalope de poulet**)</p> <p>Petits pois / carottes</p> <p>Coulommiers ou autre fromage</p> <p>Eclair vanille ou autre pâtisserie</p> <p>**pour les enfants de maternelles</p>		<p>Segments de pomelos ou radis beurre</p> <p>Filet de <b>Colin-Lieu</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Petit suisse</b> ou autre laitage</p> <p><b>Fruit de saison</b> au choix</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>	<p>* Salade Bretonne ou * Salade Matthieu</p> <p>Tarte chevre/tomate</p> <p>Salade verte</p> <p>Emmental ou autre fromage</p> <p><b>Compote de fruits</b> au choix</p> <p><b>MENU VEGETARIEN</b></p>

## Légende

- Issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication Géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Issu du commerce équitable
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement

## Composition des plats (\*)

**28 Salade Bretonne** : choux fleurs, pommes de terre

**28 Salade Matthieu** : haricots verts, pommes de terre

## PAIN BIO tous les jours

Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

1, rue Antoine Becquerel  
21300 CHENOVE  
T. 03 80 52 13 45  
desie@groupeidees.fr

