



**AVRIL 2022: A la découverte des herbes aromatiques**

LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS	JEUDI 31 MARS	VENDREDI 1 AVRIL
Pizza fromage	Haricots verts vinaigrette	Radis /beurre	Lentilles de région en salade
	Filet de poulet à la crème		
<i>Flan de courge</i>	<i>Filet de poisson à la crème</i>	<i>Chili végétal</i>	<i>Filet de poisson aux épices plancha</i>
Salade verte	Boullgour Bio	Riz d'accompagnement (IGP)	Gratin de blettes à la mozzarella
		Tomme grise	
Poire au chocolat	Flan à la vanille	Purée de pommes abricots	Fruit de saison

LUNDI 4 AVRIL	MARDI 5 AVRIL	JEUDI 7 AVRIL	VENDREDI 8 AVRIL
Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées	Betterave rouge vinaigrette	Salade verte vinaigrette aux herbes
Sauté de veau à l'estragon	Saucisse de Toulouse		
<i>Filet de poisson sauce estragon</i>	<i>Pané fromager</i>	<i>Couscous végé (boulettes pois chiche BIO)</i>	<i>Filet de poisson sauce tomate</i>
Pommes vapeur	Chou braisé	Semoule Bio	Coquillettes Bio
Yaourt de Mornant Bio + sucre	Mme Loïk	Petit suisse aromatisé	Emmental râpé
Fruit de saison	Muffin	Fruit de saison	Purée de pommes fraises

LUNDI 11 AVRIL	MARDI 12 AVRIL	JEUDI 14 AVRIL	VENDREDI 15 AVRIL
Taboulé (semoule Bio)	Concombre Bio sauce au boursin	Salade de pâtes torti au pesto	Pomelos
		Estouffade de bœuf à la provençale	
<i>Galette de flageolet BIO sauce indienne</i>	<i>Brandade de poisson blanc</i>	<i>Filet de poisson à la provençale</i>	<i>Omelette</i>
Carottes braisées		Haricots verts à l'ail	Epinards à la béchamel
Yaourt nature Bio + sucre		Saint nectaire AOP	Vache picon
Fruit de saison	Purée de pommes poires	Fruit de saison	Gâteau de Pâques

Plats en italique = plats proposés au régime sans porc et/ou sans viande

**BONNES VACANCES**



Issu de pêche durable



Approvisionnement local



Cultivé/élevé en France



Lait français



Transformé en France

CIBOULETTE	CORIANDRE	ORIGAN	ROMARIN	SAUGE	THYM