









Menu des écoles

Avril 2021



betton

	Du 26 au 30 avril	
Lundi	<p>BETTERAVES ET MAÏS ÉMINCÉ DE DINDE MADRAS HARICOTS VERTS FOL EPI FRUIT DE SAISON</p>	
Mardi	<p>TOMATES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p> Produits Bio utilisés</p> <p>Qualité Label Rouge </p>
Mercredi	<p>CAKE AU THON JAMBON GRILLÉ SAUCE KETCHUP CAROTTES A LA CRÈME FRUIT DE SAISON</p>	<p>Viande bovine d'origine française </p> <p>Viande de porc française  Fiers de nos éleveurs</p> <p>Volaille française </p>
Jeudi	<p>CHOU-FLEUR MIMOSA GOULASH DE BŒUF POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>AOP / IGP  </p> <p> Terres de sources</p>
Vendredi	<p>SALADE PIÉMONTAISE OMELETTE NATURE SALADE VERTE FONDANT AU CHOCOLAT AU BLÉ NOIR</p>	

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE GÉNÉRAL EST VISÉ PAR LA DIÉTÉTICIENNE. LES MENUS PEUVENT ÊTRE RECTIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS.
 (Toutes les viandes bovines sont d'origine française). Les plats figurant en vert sont cuisinés à partir de produits issus majoritairement de l'agriculture biologique.