



RESTAURANT SCOLAIRE

*Menus
avril 2024*

Le déjeuner doit comprendre : une crudité, un fruit ou légume cru (C) - de la viande ou du poisson (VPO) ou Légumineuse Protidiques (LP) – des légumes verts cuits ou fruits crus (LVC) – des féculents (FT) – fromage (FR) ou Lait (PL)

	Lundi 1 ^{er}		Mardi 2		Jeudi 4		Vendredi 5
	Lundi de Pâques	C FR VPO FT C	Salade de chou rouge aux pommes et mimolette Rougaille saucisse Riz Fruit	LP FT LVC FR C PL	Salade de lentilles Pizza aux légumes et fromages Salade yaourt	C FR VPO LVC FT PL LVC	Tomate mozzarella Bœuf carottes Gâteau au yaourt et pommes
	Lundi 8		Mardi 9		Jeudi 11		Vendredi 12
C VPO FT LVC PL	Betteraves râpées Emincé de poulet au curry Riz et légumes Crème vanille	C FR FT VPO LVC PL	Salade grecque Filet de colin sauce velouté et brunoise de légumes P. de terre Ile flottante	C VPO FT VPO C PL	Salade californienne Hachis parmentier Salade Petits suisses	FT FR VPO LVC C	Crêpe au fromage Rôti de porc Sauce piquante Haricots panachés Fruit
	Lundi 15		Mardi 16		Jeudi 18		Vendredi 19
C FT FT LP LVC FR LVC FT	Salade mexicaine Spaghetti bolognaise de légumes Emmental râpé Compote de fruits et biscuit	C FT LP LVC PL C	Salade Couscous boulettes et légumes Fromage blanc aux fraises	C FT VPO VPO LVC FT PL	Salade niçoise Rôti de porc Compote Gâteau de semoule	C LVC FR VPO FT C	Salade africaine Mafé Riz Ananas 
Vacances de Pâques							