

## RESTAURANT SCOLAIRE

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)

*Menus  
avril 2025*

		<b>Mardi 1er</b>		<b>Jeudi 3</b>		<b>Vendredi 4</b>
C FR VPO FT C		Salade alsacienne Rougaille saucisse Riz Fruit	LP FT LVC FR C PL	Salade de lentilles Pizza aux l�gumes et fromage Salade yaourt	C FR VPO LVC FT PL LVC	Tomate mozzarella B�uf carottes G�teau au yaourt et pommes

### *Vacances de Pâques*

	<b>Lundi 21</b>		<b>Mardi 22</b>		<b>Jeudi 24</b>		<b>Vendredi 25</b>
	<i>Lundi de P�ques</i>	C FT VPO FR LVC FT	Salade mexicaine Spaghetti bolognaise Emmental r�p� Compote de fruits et biscuit	C FT LP LVC PL C	Melon Couscous boulettes et l�gumes Fromage blanc aux fraises	C FT VPO VPO LVC FT PL	Salade ni�oise R�ti de porc Compote G�teau de semoule
	<b>Lundi 28</b>		<b>Mardi 29</b>				
C FR FT VPO LVC PL	Salade grecque Filet de colin sauce velout� et brunoise de l�gumes P. de terre Ile flottante	C VPO FT VPO C PL	Salade californienne Hachis parmentier Salade Petits suisses				