


# Menu d'Avril

<b>Lundi 30</b>	<b>Mardi 31 Végé</b>	<b>Jeudi 02</b>	<b>Vendredi 03 Alter</b>
Lait fraise**	Jus de fruit**	Tisane**	Galette de riz**
Betteraves**	Lentilles en salade***	Chou fleur vinaigrette**	Soupe de légumes**
Fish 'n chips de cabillaud	Cake aux légumes	Porc***	Bœuf haché*
Quinoa**	Frites***	Pates semi complètes**	Purée de légumes**
Cantal	Cabécou*	Camembert	
Compote**	Salade de fruits	Fruit frais	Yaourt aux fruits**
<b>Lundi 06</b>	<b>Mardi 07 Végé</b>	<b>Jeudi 09</b>	<b>Vendredi 10 Alter</b>
	Yaourt chèvre*	Jus de fruit**	Pommes**
	Pois chiche vinaigrette***	Salade coleslaw**	Salade***
	Omelette***	Merguez d'agneau*	Poulet**
	Ratatouille**	Petits pois**	Haricots verts**
	Babybel	Brie**	Comté**
	Fruit frais**	Clafoutis**	Mousse au chocolat**
<b>Lundi 13</b>	<b>Mardi 14 Végé</b>	<b>Jeudi 16</b>	<b>Vendredi 17 Alter Avec les doigts</b>
Crackers	Jus de fruit**	Chocolat au lait**	Ice Tea**
Soupe de légumes**	Gaspacho**	Betteraves**	Bâtonnet de carotte**
Poisson blanc sauce bordelaise	Croustillant fromager	Veau***	Quiche lorraine**
Semoule**	Petits pois**	Purée**	
Saint nectaire	Cabécou*		Cantal
Fruit frais**	Compote**	Yaourt aux fruits**	Gâteau choco / haricot rouge

PRODUCTEURS
Agneau: Ferme du Mas del Bos - Cressensac
Bœuf: GAEC Gorce - Estivals
Cabecou: Fromagerie Bigeat - Estivals
Epicerie: Biocoop- Souillac
Légumes secs: William Laval - Jayac
Œufs: GAEC des demois'ailes - Strenquels
Pain et chocolatine: Boulangerie Naudy - Nadaillac
Porc: Gaec des cavadou - Sarrazac
Veau: Ferme du Pilou - Teyssieu
Yaourt à boire: Ferme des Champs bons - Lachapelle A.

**\*Local \*\* Bio \*\*\* Bio et local**  
 Les menus sont tous validés par une diététicienne.

*Dans une démarche de qualité et afin de privilégier les produits frais, locaux et de saison, les menus peuvent être amenés à évoluer selon les disponibilités des fournisseurs.*

*Cuisiné à partir de produits bruts ou peu transformés*