

MENUS DU 20 AU 24 AVRIL

<p><u>LUNDI</u> Caviar d'aubergine* Beignets de calamars Riz aux courgettes* Yaourt*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et chocolat*</p>
<p><u>MARDI</u> Carottes persillées* Chili con carne* Eclair au chocolat*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Pain et fromage*</p>
<p><u>MERCREDI</u> Radis et concombre à croquer* Steak haché Pâtes* Dessert au choix *</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Barquettes à la fraise</p>
<p><u>JEUDI</u> Salade verte* Boulettes d'agneau Semoule* Fruits de saison*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Brioche</p>
<p><u> VENDREDI</u> Gallettes de socca* Poulet Jardinière de légumes* Compote de pommes*</p>	<p><u>Goûters</u> Fruits de saison* Gâteau maison à l'ananas*</p>

- *Produits issus de l'agriculture biologique.
- Repas accompagnés de pain complet à volonté.
- Les assaisonnements sont au jus de citron*, vinaigre balsamique, huile d'olive* et de colza.
- 10h00-10h30 : en-cas des élémentaires (pain*, fromage* et pommes*).