

**Menu d'Avril 2024 :****Menu végétarien****Produit Local****Produit Bio**

\* Fait Maison

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01/04/2024	02/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
Férié	Soupe de Butternut Sauté de porc « Au pré de mon arbre curry coco + riz Fruit de saison	Pizza au fromage* Velouté conti aux lardons Fruit	Taboulé de printemps* Fritata légumes et fromage Compote



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
08/04/2024	09/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
Carottes et radis râpés Parmentier* de canard Fromage blanc « Laiterie Les Fayes » et coulis de fruits rouges	Velouté de poireaux Ragout de bœuf « Ferme du Breuilh » sauce tomate et pâtes Salade de fruits frais	Salade betteraves et pommes Gatin de poisson Tarte aux pommes*	Salade verte au comté Dahl de lentilles + riz Cookies* et petit suisse aux fruits

*Vacances du 13 avril au 28 avril 2024**Les menus sont préparés par des cuisiniers à partir d'ingrédients bruts et de saison.**Toutes les pâtisseries, sucrées ou salées, sont faites maison.**Les produits d'épicerie utilisés sont en majorité bio, de même que les légumes.**Les viandes travaillées proviennent d'éleveurs de proximité.**Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire.**Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes.**Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.*