

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>03</p> <p><b>MENU VIANDE NOBLE</b></p> <p>Sal verte Bio &amp; croûtons  ⑤⑨⑭</p> <p>Sauté de veau sauce tomate  VF ⑤⑥</p> <p>Petit pois carottes  ⑤⑥</p> <p>Flan au caramel ⑥</p>	<p>04</p> <p><b>C'EST LE CARNAVAL</b></p> <p>Carottes râpées &amp; betterave Bio  ⑨⑭</p> <p>Escalope de poulet au curry  VF ⑤⑥</p> <p>Riz aux courgettes Bio  ⑤⑥</p> <p>Bûgnes  ⑤⑥</p>	<p>05</p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Taboulé  Bio ⑤⑨⑭</p> <p>Quiche au fromage  ⑤⑥⑩</p> <p>Haricots verts persillés  Bio ⑥</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>06</p> <p>Sal verte &amp; fromage  Bio ⑥⑨⑭</p> <p>Sauté de porc à la crème  VF ⑤⑥</p> <p>Gnocchis de p. de terre ⑤⑥⑩</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>07</p> <p>Coleslaw à la fayonnaise* Bio ⑨⑭</p> <p>Tagliatelles Bio au saumon brocolis Bio &amp; fromage râpé  ⑤⑥⑪</p> <p>Yaourt nature Bio ⑥</p>
<p>10</p> <p><b>MENU COCOTTE</b></p> <p>Salade verte vinaigrette Bio ⑨⑭</p> <p>Omelette champignons &amp; pdt  Bio ⑥⑩</p> <p>Carottes Vichy  Bio ⑥</p> <p>Yaourt à la vanille Bio ⑥</p>	<p>11</p> <p><b>MENU VIANDE NOBLE</b></p> <p>Betteraves Bio vinaigrette  ⑨⑭</p> <p>Sauté de bœuf  Bio VF ②⑥</p> <p>Pâtes Bio &amp; fromage râpé  ⑤⑥</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>12</p> <p><b>LA RECETTE MOUGINOISE</b></p> <p>Salade verte vinaigrette Bio ⑨⑭</p> <p>Gratin de chou-fleur, p. de terre &amp; chorizo  Bio ⑤⑥⑭</p> <p>Fromage (PM) Bio ⑥</p>	<p>13</p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Tajine de légumes  Bio ②⑤⑥</p> <p>Fromage Bio ⑥</p>	<p>14</p> <p>Salade de blé, concombre et maïs, fromage Bio  ⑥⑨⑭</p> <p>Poisson citron &amp; aneth  MSC ⑤⑥</p> <p>Brocolis poêlés  Bio ⑥</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
<p>17</p> <p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p>Sal verte Bio &amp; maïs vinaigrette  ⑨⑭</p> <p>Tortellinis ricotta épinards à la crème &amp; fromage râpé ⑤⑥⑩</p> <p>Yaourt à la vanille Bio ⑥</p>	<p>18</p> <p>Tapenade* &amp; biscottes  ⑤</p> <p>Esc de dinde à la moutarde  VF ⑤⑥⑨</p> <p>Gratin de chou-fleur  Bio ⑤⑥</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>19</p> <p><b>MENU VIANDE NOBLE</b></p> <p>Carottes râpées &amp; fromage  Bio ⑥⑨⑭</p> <p>Sauté de veau  VF ②⑥</p> <p>Petit pois ⑥</p> <p>Brownie  ⑤⑥⑩</p>	<p>20</p> <p><b>JOUR DU COUSCOUS</b></p> <p>Couscous de poulet  VF Bio ②⑤⑥</p> <p>Fromage (PM) Bio ⑥</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>21</p> <p>Chou rouge râpé &amp; fromage  Bio ⑥⑨⑭</p> <p>Brandade de poisson  MSC Bio ⑥⑪</p> <p>Compote Bio</p>
<p>24</p> <p>Haricots verts vinaigrette  Bio ⑨⑭</p> <p>Gnocchis de pommes de terre à la carbonara VF &amp; fromage râpé  ⑤⑥</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>25</p> <p><b>MENU VIANDE NOBLE</b></p> <p>Sal verte &amp; fromage vinaigrette  Bio ⑥⑨⑭</p> <p>Daube de bœuf  Bio VF ②⑤⑥⑭</p> <p>Riz Camarguais IGP ⑥</p> <p>Compote Bio</p>	<p>26</p> <p>Betteraves Bio &amp; croûtons  ⑤⑨⑭</p> <p>Escalope de dinde VF ail &amp; fines herbes  ②⑥</p> <p>Pommes d'uchesses</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>27</p> <p><b>MENU COCOTTE</b></p> <p>Salade de p. de terre, cornichons &amp; maïs Bio  ⑤⑥</p> <p>Omelette au fromage  Bio ⑥⑩</p> <p>Carottes poêlées  Bio ⑥</p> <p>Yaourt Bio ⑥</p>	<p>28</p> <p>Sal verte &amp; fromage vinaigrette  Bio ⑥⑨⑭</p> <p>Poisson pané ⑤⑧⑩⑪</p> <p>Haricots verts persillés  Bio ⑥</p> <p>Gâteau à la vanille  ⑤⑥⑩</p>
<p>31</p> <p>Sal verte &amp; fromage vinaigrette  Bio ⑥⑨⑭</p> <p>Escalope milanaise ⑤</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Compote Bio</p>	<p>01</p> <p>Avril</p>	<p>02</p> <p>Avril</p>	<p>03</p> <p><b>Légende</b></p> <p>Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : affichage école. * : Contient une légumineuse.  : FAIT MAISON. MSC : Label pêche durable IGP : indication géographique protégée AOP : appellation d'origine protégée</p>	<p>04</p> <p><b>Allergènes</b></p> <p>① Arachides ② Céleri ③ Fruits à coque ④ Crustacés ⑤ Gluten ⑥ Lait ⑦ Lupin ⑧ Mollusques ⑨ Moutarde ⑩ Œuf ⑪ Poisson ⑫ Sésame ⑬ Soja ⑭ Sulfites</p>