

<b>lundi 29 mars</b>	<b>mardi 30 mars</b>	<b>jeudi 01 avr</b>	<b>vendredi 02 avr</b>
Salade Courgette et Pignons de Pin Axoa de Veau Piperade de Légumes Tomme des Pyrénées Tarte Bourdalou	Haricots Beurre Vinaigrette à l'Huile de Noix Fallafels à la Libanaise Semoule au Thé  Tomme de Savoie  Pamplemousse 	Salade Radis Croquants Épaule d'Agneau Confite Purée de Pois Cassé Fromage Blanc  Salade de Fruits Rouges	Tartare de Tomates, Dés de Brebis Navarin Breton  Poelée Bretonne Far Breton
<b>lundi 05 avr</b>	<b>mardi 06 avr</b>	<b>jeudi 08 avr</b>	<b>vendredi 09 avr</b>
	Champignons à la Grecque Tarte aux Trois Fromages Mesclun  Fromage Frais au coulis d'Abricots 	Carottes Râpées, Mais et Germes de Soja Sauté de Canard au Poivre Vert Carottes aux Petits Oignons Buche du Pilat Crêpes au Sucre	Terrine de Légumes Paella de la Mer  Riz Safrané  Gruyère de Savoie Kiwi 
<b>lundi 12 avr</b>	<b>mardi 13 avr</b>	<b>jeudi 15 avr</b>	<b>vendredi 16 avr</b>



<b>lundi 19 avr</b>	<b>mardi 20 avr</b>	<b>jeudi 22 avr</b>	<b>vendredi 23 avr</b>
---------------------	---------------------	---------------------	------------------------



Ces menus, proposés par Thierry Lavalette, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service diététique en conformité avec le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne

Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

