



# Menus du 1er au 5 Avril 2024



	<b>lundi</b> 1er avril 2024	<b>mardi</b> 2 avril 2024	<b>mercredi</b> 3 avril 2024	<b>jeudi</b> 4 avril 2024	<b>vendredi</b> 5 avril 2024
<b>Entrée</b>		<b>Rosette</b>	<b>Carottes râpées aux raisins</b>	<b>Surimi sauce cocktail</b>	<b>Oeufs durs BIO mayonnaise</b>
<b>Plat principal</b>		<b>Longe de porc braisée</b>	<b>Pois chiches sauce curry</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Haut de cuisse de poulet rôti</b>
<b>Accompagnement</b>		<b>Purée</b>	<b>Semoule</b>	<b>Purée de courgettes</b>	<b>Petit pois carottes</b>
<b>Fromage / Laitage</b>		<b>Flan au caramel</b>	<b>Vache qui rit BIO</b>	<b>Yaourt à la vanille BIO</b>	<b>Bûche du Pilat à la coupe</b>
<b>Dessert</b>		<b>Sablé BIO nappé chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop léger</b>	<b>Donut au chocolat</b>



Viande  
Bovine  
Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et  
transformé en France



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».

