



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 9 avril	FERIE	ECOLES FERMEES	ECOLES FERMEES	ECOLES FERMEES
Semaine du 12 au 16 avril	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 19 au 23 avril	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 26 au 30 avril	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Paëlla</p> <p>Fromage </p> <p>Dessert </p>	<p><u>Menu végétarien</u> </p> <p>Pois chiche</p> <p>Fricot d'épinards</p> <p>Œuf dur</p> <p>Fromage </p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Tarte chèvre tomate basilic</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Petits pois carottes </p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Salade verte </p> <p>Brandade de morue Parmentière </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit </p>

Information allergènes: présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française
(UE): viande d'origine Union Européenne

 : pêche durable

Produits Bio: 

A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

*Menus validés par une diététicienne,
de la société Agap-pro*

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes
Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

