




Les Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison  
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

**MENUS DU MOIS D'AVRIL 2012**

Semaine	<b>14</b>	<b>lundi 2 avr.</b> Salade de Riz à la Camarguaise Cœur de Longe en Braséade / Poisson Haricots Verts Pointe d'Ail et Persil Abondance Pommes de Chez Lacroix	<b>mardi 3 avr.</b> Composée Provençale Fricassée de Volaille Vallée d'Auge Polenta Fromagère Choux de Bruxelles Niçoise Gâteau Yaourt Gourmand	<b>jeudi 5 avr.</b> Potage de Carottes au Cumin Steak Haché à la Plancha Penne Rigate et Jus Réduit Râpé de Yenne (Potage et/ou Penne) Segment de Pamplemousse au <b>Sucre Bio</b>	<b>vendredi 6 avr.</b> Méli Mélo des Prairies et Céleri Cuit Filet de Hoki au Citron Pommes Vapeur au Persil Yaourt du Crêt Joly aux Coulis de Fruits
	<b>15</b>	 <b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>			
	<b>16</b>	 <b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>			
Semaine	<b>17</b>	<b>lundi 23 avr.</b> Betterave cuite Mimosa Jambon à l'Os Braisé au Madère / Dinde Torsades Savoyardes Petits Légumes du Sud Reblochon Périllat Kiwi de Région	<b>mardi 24 avr.</b> Râpé de Radis Nouveaux et de Carottes Carbonade de Bœuf Riz aux Saveurs Safranées et Sommités de Choux Fleurs Tomme Rochoise Spéculos et Jus de Fruits de Cercier	<b>jeudi 26 avr.</b> Salade de Haricots verts et Champignons Poulet Rôti Fermier Label Rouge Gratin Savoyard Morbier Marcel Petite Salade de Fruits Frais	<b>vendredi 27 avr.</b> Légumes Printaniers Argenteuil Filet de Merlu Sauce Crustacés Boullghour au Fumet Yaourt du Crêt Joly L'Humeur du Primeur
					



Produit issus de l'Agriculture Biologique



Produit Label Rouge



AOP Appellation d'Origine Protégée



IGP Indication Géographique Protégée

Les "Estampilles Label" indicatives concernent au minimum l'ingrédient principal



**PAIN BIO à Chaque Repas**