




## Menus Cantine du 8 au 19 avril 2019

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Haricots verts aux miettes de surimi</p>   <p>Pavé de poisson blanc, béarnaise, mousseline</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> 	<p><u>VIVA ITALIA</u></p> <p>Tomates, mozzarella, huile d'olive</p>  <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Mini Croque Monsieur</p> <p>Lapin à la moutarde, carottes Vichy</p>  <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><u>Menu Champêtre</u></p> <p>Mousson de canard</p> <p>Saucisse grillée, frites</p>  <p>Fromage</p> <p>Cône glacé</p>	<p>Macédoine de légumes, mayonnaise</p> <p>Poulet à l'Indienne, boulgour</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Soupe de tomates au vermicelle</p>  <p>Steak haché de veau, flageolets</p>  <p>Fromage</p>  <p>Pommes</p>	<p><u>VIVA ESPAÑA</u></p> <p>Tapas</p> <p>Paëlla Valenciana</p> <p>Fromage</p> <p>Crème catalane et ses torrijas</p>	<p>PIQUE-NIQUE</p>	<p><u>Menu Américain</u></p> <p>Salade californienne</p> <p>Fish and chips</p>  <p>Fromage</p> <p>Brownies aux noix de pécan</p>	 <p>Œuf bio, mayonnaise</p> <p>Echine de porc rôtie, épinards, béchamel</p>  <p>Yaourt aux fruits mixés</p>

Toutes les viandes sont d'origine française  
Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts (Grand Ouest) et/ou sont bio