







# 2024 - Menu du mois de Avril

	Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
01/04 au 05/04		Salade du berger Carré de seitan bio / Pois maraicher Paris-brest	Carotte râpée bio, local Poisson meunière  Pâte bio / Ratatouille Yaourt « Mourtérou »	Salade de pépinette Pilon de poulet / Beignet brocolis, choux-fleurs Pomme régional 
08/04 au 12/04	Taboulé Sauté de poulet BBC / Picoussel Petit suisse aux fruits bio	Salade composée local Pizza maison Compote bio	Betterave bio, local Frite de patate douce / Steak haché frais VBF Poire rocha AOP	Concombre FR Poisson MSC / Riz bio aux carotte bio Tomme blanche
15/04 au 26/04		<b>VACANCES</b>	<b>PRINTEMPS</b>	
29/04 au 03/05	Friand fromage bio Boulette orge chèvre, miel bio/ Piperade Orange	Carotte râpée bio, local Raviolis aux légumes bio Yaourt vanille « cazaubon » local	Radis Chipolatas bio, local / Poêlée di pasta al verde e mascarpone Saint-Nectaire AOP	Tomate côtelée (selon arrivage) Fish'N Chips MSC / Frite bio Glace

Repas avec porc

Agriculture Biologique

A base de poisson

Producteurs locaux

Agriculture bio et local

Label



Respecte la  
pêche durable et  
écoresponsable



Aides européennes  
pour la promotion et  
l'éducation d'une  
alimentation plus saine

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/fruits-et-lait-lecole>