














MENUS DU MOIS D'AVRIL 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 04 au 08 avril	BOL DE RIZ Riz Sauce tomate Pomme 	Tarte aux poireaux Cuisse de poulet (FR) Pommes rissolées Fromage  Dessert 	Menu végétarien  Œuf dur (FR) mayonnaise Tortis aux légumes du sud Fromage  Compote de fruits 	Salade verte  Brandade de morue Parmentière  Pâtisserie 
Semaine du 11 au 15 avril	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 18 au 22 avril	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 25 au 29 avril	Carottes râpées  Cordon bleu de dinde (FR) Pommes de terre persillées Fromage  Compote de fruits	Rosette beurre Boules de bœuf (FR) à la tomate Poêlée de légumes Fromage  Dessert 	Menu végétarien  Tarte aux fromages Lasagnes légumes du Sud au Pesto Pâtisserie 	Salade verte  Filet de colin à la Provençale  Flageolets Fromage Fruit 

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

Produits Bio: 



: pêche durable

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

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

*Menus validés par Madame Merland
 Elisa, Diététicienne-Nutritionniste sur
 Verquières*