


## MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

|                           | Lundi   | Mardi  | Jeudi   | Vendredi  |
|---------------------------|---|--|---|---|
| Semaine du 01 au 05 avril | <b>FERIE</b>  | Taboulé<br>Escalope de dinde Viennoise (FR)<br>Jardinière de légumes<br><br>Compote de fruits   | <u>Menu végétarien</u> <br>Œuf dur (FR) mayonnaise<br>Tortis aux légumes du sud<br><br>Fruit  | Salade verte <br>Brandade de morue Parmentière <br><br>Pâtisserie |
| Semaine du 08 au 12 avril | <b>Lundi</b>  | <b>Mardi</b>   | <b>Jeudi</b>  | <b>Vendredi</b>   |
|                           | Salade de haricots verts<br>Sauté de porc (FR)<br>Flageolets<br>Fromage    | <u>Menu végétarien</u> <br>Salade de pois chiches<br>Omelette nature (FR)<br>Ratatouille<br><br>Dessert  | Pâté en croûte<br>Cannellonis (FR)<br><br>Fromage    | Feuilleté fromage<br>Filet de colin meunière<br>Carottes persillées<br><br>Fruit   |
| Semaine du 15 au 19 avril | <b>Lundi</b>  | <b>Mardi</b>   | <b>Jeudi</b>  | <b>Vendredi</b>   |
|                           | <u>Menu végétarien</u> <br>Pizza fromage<br>Fricot d'épinards<br>Œuf dur (FR)<br><br>Fruit  | Salade composée<br>Cordon bleu (FR)<br>Petits pois carottes<br><br>Dessert    | Macédoine de légumes<br>Boules de bœuf à la tomate (FR)<br><br>Purée<br>Fromage    | Salade de tomates <br>Lasagnes au saumon<br><br>Pâtisserie   |
| Semaine du 22 au 26 avril | <b>Lundi</b>  | <b>Mardi</b>   | <b>Jeudi</b>  | <b>Vendredi</b>   |
|                           | Macédoine de légumes<br>Steak de veau (FR)<br>Gratin Dauphinois<br><br>Fromage   | Tarte aux fromages<br>Tomate farcie (FR)<br>Poêlée de légumes<br><br>Dessert    | <b>VACANCES SCOLAIRES</b>   | <b>VACANCES SCOLAIRES</b>   |

**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 une diététicienne*