



		Du 31 mars au 04 avril		Du 07 avril au 11 avril		Du 14 avril au 18 avril		Vacances de pâques		Du 21 avril au 27 avril	
Lundi	HO										
	PLAT	Sauté de bœuf au cumin  		Paupiette de veau sauce forestière		Omelette du chef BIO  				Lundi de Pâques	
	VEGE	Haricots rouges au cumin 		VEGE Quenelles sauce forestière		VEGE Omelette du chef BIO  					
	ACC	Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons)		Choux fleurs persillés		Epinards hachés à la crème					
	FR	Farfalles		Semoule		Pommes de terre persillés					
DESS		Vache qui rit BIO 		Yaourt nature BIO 		Yaourt nature					
		Compote de pommes		Fruit de saison		Fruit de saison					
Mardi	HO			Betterave BIO en salade 		Coleslaw				Macédoine mayonnaise	
	PLAT	Chili végétarien 		Pavé fromager		Sauté de volaille label rouge aux olives  		Sauté d'agneau au jus			
	VEGE	Chili végétarien		VEGE Pavé fromager		VEGE Galette végétale boughour lentilles légumes		VEGE Boulettes végétales pois chiches			
	ACC			Epinards hachés à la crème		Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons)		Poêlée arlequin			
	FR	Riz camarguais BIO   		Macaronis		Boughour BIO 		Coquillettes			
DESS		Yaourt nature local 		Tomme de Lozère 		Petit moulé		Vache qui rit BIO 			
		Fruit de saison									
Mercredi	HO									Salade verte BIO 	
	PLAT	Sauté de volaille à la crème label rouge  		Sauté de porc aux herbes		Sauté de bœuf bourguignon frais  		Hachis Parmentier du chef ** 			
	VEGE	Boulettes végétariennes soja sauce tomate		VEGE Lentilles au curry 		VEGE Aiguillettes pané blé emmental		VEGE Parmentier végétal du chef ** 			
	ACC	Courgettes persillées		Haricots verts persillés		Poêlée de carottes et champignons à la crème		Coulommiers			
	FR	Boughour BIO 		Purée de pommes de terre BIO 		Riz camarguais BIO   					
DESS		Camembert		Carré frais		Emmental					
		Fruit de saison		Flan vanille nappé caramel		Compote de pommes du chef					
Jeudi	HO	Radis émincés		Chou chinois		Radis croc sel				Salade d'endives	
	PLAT	Sauté de veau au jus 		Sauté de bœuf au cumin  		Colombo de porc		Blanquette de volaille label rouge  			
	VEGE	Pois chiches sauce tomate 		VEGE Pois chiches au cumin 		VEGE Mélange mexicain végétarien 		VEGE Haricots rouges sauce tomate			
	ACC	Pois chiche sauce tomate		Pois chiches au cumin		Mélange mexicain végétarien		Haricots rouges sauce tomate			
	FR	Poêlée de carottes, navets, champignons		Poêlée de légumes frais et champignons		Courgettes persillées		Carottes persillées			
DESS		Semoule		Riz camarguais BIO   		Macaronis BIO 		Riz camarguais BIO   			
						VEGAN  Cocktail de fruit					
Vendredi	HO	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison		Gâteau du chef framboise et speculoos 				Fruit de saison	
	PLAT	Tomate Mozzarella		Carottes râpées BIO fraîches		Céleri râpé sauce cocktail		Carottes râpées BIO			
	ACC			Salade d'endives		Salade verte		Céleri rémoulade			
	FR	Pennes BIO au saumon 		Filet de lieu frais sauce ciboulette 		Filet de colin sauce aurore 		Filet de colin au curry 			
	DESS	Emincé de pois sauce crème et Pennes BIO 		VEGE Aiguillettes panées blé emmental		VEGE Pois chiches au curry		VEGE Galette lentilles boughour légumes			
		Menu des enfants de l'école Malbosc		Fondues de poireaux Blé		Purée de carottes Semoule 		Poêlée forestière Lentilles au jus			
		Flan pâtissier		Gâteau de Pâques du chef et Œuf chocolat 		Fruit de saison BIO		Gâteau aux pépites de chocolat du chef			
		Pain complet BIO 		Pain complet BIO 		Pain complet BIO 		Pain complet BIO			