











MENUS D'AVRIL

Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim**; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

<p>MARDI 2 (menu n°18)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fricassée d'encornet Purée de carottes</p> <p>Boursin</p> <p> Gâteau de paques  Petit lapin en chocolat</p>	<p>JEUDI 4  (menu n°19)</p> <p>Lentilles</p> <p>Raviolis végétales à la crème</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>VENDREDI 5 (menu n°20)</p> <p>Taboulé</p> <p>Meat pie  (tourte à la viande de bœuf*) Beignets de choux fleur</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme</p>	
<p>LUNDI 8  (menu n°1)</p> <p>Macédoine</p> <p>Arancinis Haricots blancs</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi</p>	<p>MARDI 9 (menu n°2)</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Cordon bleu* Petits pois</p> <p>Fondant à l'orange Confite </p>	<p>JEUDI 11 (menu n°3)</p> <p>Salade verte</p> <p>Chipolatas* Flageolets</p> <p>Mizotte de Vendée</p> <p>Compote</p>	<p>VENDREDI 12 (menu n°4)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Filet poisson Epinards</p> <p>Tomme d'Anjou</p> <p>Banane</p>
<p>LUNDI 15 (menu n°5)</p> <p>Pates/tomate/emmental</p> <p>Escalope de porc* Piccalilli  Choux</p> <p>Clémentine</p>	<p>MARDI 16 (menu n°6)</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf bourguignon* Frites</p> <p>Yaourt</p>	<p>JEUDI 18 (menu n°7)</p> <p>Tartine gratinée (tomate et chèvre)</p> <p>Poisson pané Poêlée de légumes</p> <p>Poire</p>	<p>VENDREDI 19  (menu n°8)</p> <p>Salade/mozzarella</p> <p>Oeuf durs sauce tomate Riz</p> <p>Chocolat liégeois</p>

BONNES VACANCES

 MENU VEGETARIEN

*Viande Bovine Française

Produits issus de l'agriculture biologique

 Recette Britannique

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire