



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
*aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes .



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
07 AU 11 AVRIL	Houmous betteraves bio* Crumble de patate douce* et légumes au parmesan compote de pommes bio*	Tartine pesto mozzarella beignet de calamars Piperade Fruit de saison* et biscuit	céleri rémoulade Echine de Porc risotto aux poireaux crème vanille	Radis bio * de chez Alexandre Sauté de boeuf du LetG à la provençale Boulgour bio* yaourt au chocolat* de Séoune	Salade mexicaine Pilon de poulet au miel Carottes Vichy* Gâteau maison Anniversaire du mois
14 AU 18 AVRIL	Mesclun Riz cantonnais bio* aux crevettes Yaourt de Séoune* au citron	MENU DE PAQUES Asperges sauce mousseline Gratin printanier à l'agneau de 7h Verrine chocolatée	Macédoine Hachis parmentier maison Fruit de saison	Carottes rapées bio* de chez Alexandre à l'orange Spaghettis à la carbonara Salade de fruits au sirop	Oeuf brouillé à l'aillet Falafel crème aux herbes Purée verte* Animation Village47 sur les Fraises Sabrina, Fabienne et Flo
ALSH 21 AU 25 AVRIL	FERIE	Guacamole Saucisses grillées de chez Marassé Lentilles et carottes Yaourt aux fruits	PICNIC tomates cerise sandwich jambon fromage chips salade de fruits	Asperges à la vinaigrette Chili Con carne Gouda AOP	Salade verte Omelette aux pomme de terre à l'emmental Eclair au chocolat



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
*aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes .



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ALSH 28 AU 02 MAI	Coleslaw blanquette de dinde haricots vert yaourt aux fruits	Salade maïs avocat curry tortis semi complètes aux légumes camembert	PICNIC	FERIE	FERME
05 AU 09 MAI	Champignons à la Grecque Tortellinis bœuf à la tomate Yaourt bio* de Séoune au sucre	chou blanc* à l'asiatique Echine de porc à la moutarde haricots blancs carottes* fromage blanc de Séoune* à la barbe à papa	carottes râpées* semoule et légumes* à l'orientale Emmental	FERIE	sticks de mozzarella filet de cabillaud persillé haricots beurre compote abricots bio*
12 AU 16 MAI	salade niçoise à la feta AOP* sauté de porc du Lot et Garonne au gingembre quinoa bio* fruit de saison	Crudités de saison* blanc de poulet grillé purée de fenouil* gâteau maison	saucisson de chez Marassé pavé de colin au citron ratatouille crème dessert praliné	céleri rémoulade* penne aux légumes* de chez Alexandre yaourt bio de Séoune* à la fraise	cake aux olives et tomates bavette de bœuf du Lot et Garonne haricot plat Brie de Meaux AOP*



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production **Lot et Garonnaise** ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
*aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
19 AU 23 MAI	Lentilles en salade Epinards aux œufs florentine petit pot de glace	dips de haricots au lard filet de saumon sauvage fondue de poireaux* pomme d'Augusta et biscuit	betteraves crues *râpées d'Alexandre rôti de porc du LetG à l'ail carottes pdt* yaourt au chocolat	salade kingston (ananas, poivrons, maïs) gnocchis à la crème et canard fruit de saison	MENU DE BEBE DRAGON ANIME PAR CHRISTELLE oeil de dragon pilon de poulet au paprika frites de patate douce emprunte de papa dragon <u>Anniversaire du mois</u>
26 AU 30 MAI	asperges sauté de dinde à l'échalote confite purée d'artichauts dessert gourmand	FERME	Salade de riz boulette de bœuf courgettes sautées fruit de saison	FERIE	FERME
2 AU 6 JUN	salade asiatique Emincé de bœuf du LetG sauté au sésame nouilles chinoises comté AOP*	tomates* de chez Alexandre filet mignon au cidre et pommes / purée fromage blanc de Séoune* à la rhubarbe	piémontaise végé pané fromagé haricots verts pastèque	Dips de carottes * au cumin risotto de fèves bio* au poulet fruit de saison	Terrine de campagne de chez Marassé filet de lieu à la compotée d'oignons petit pois canelés maison