

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14 Du 30 mars au 3 avril C8 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Couscous de légumes Semoule Yaourt nature BIO  <i>(Sucre proposé à part)</i> Langue de chat	Salade de riz Blanquette de veau Carottes en persillade Brie BIO  Fruit de saison BIO  SV : Sauce crème champignons	Salade verte de saison Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé BIO Crème à la vanille SV : Pâtes à la sauce tomate G : Roulé à la confiture d'abricot/ Yaourt nature sucré	Salade de blé Sauté de dinde à la crème Printanière de légumes Gouda IGP  Fruit de saison BIO 	Céleri rémoulade Filet de hoki MSC à la catalane Riz créole de Camargue IGP Yaourt BIO à la vanille
Semaine 15 Du 6 avril au 10 avril C8 S2	Jour Férié - 6 avril Lundi de Pâques	Betterave et maïs Filet de hoki MSC sauce safranée Pâtes et fondue de poireaux Fromage blanc nature BIO  <i>(miel proposé à part)</i> Chocolats de Pâques	Pizza au fromage Jambon Duo de choux BIO au gratin Fruit de saison SP: Jambon de dinde G:Petit beurre/Yaourt aromatisé/ Compote BIO pomme fraise cassis	<u>Menu à thème "Bourgogne"</u> <u>proposé par le conseil municipal des</u> <u>jeunes de Mireval</u> Bœuf BIO ou Aubrac Bourguignon Riz créole Brillat Savarin Compote de fruit  SV: Haricots rouges sauce tomate	Salade de perles au surimi Poulet rôti Poêlée de légumes aux lardons Tomme de vache BIO  Fruit de saison BIO  SP/SV: Poêlée de légumes sans lardons
Semaine 16 Du 13 avril au 17 avril C8 S3	<u>Menu végétarien</u> Chili sans viande Riz créole de Camargue IGP Liégeois chocolat Fruit de saison BIO 	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison BIO  SV : Haricots rouges sauce tomate	Taboulé Cordon bleu de dinde Brocolis sautés Fromage blanc nature sucré G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Carottes BIO râpées  Brandade de morue Le lozère BIO  Compote Fruit	Tarte aux 3 fromages Saucisse fumée Lentilles cuisinées Fruit de saison BIO  SP/SV:Œufs durs Lentilles BIO cuisinées sans lardon
Semaine 17 Du 20 avril au 24 avril Vacances scolaires C8 S4	Haricots verts en salade Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO SP/SV : Spaghettis sauce tomate G : Pain/barre chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Concombre sauce bulgare Dos de colin MSC pané Purée de carottes BIO Petits suisses nature sucrés G : Gaufre sucre /Yaourt aromatisé	Tajine de mouton aux pruneaux Semoule BIO Chanteneige Fruit de saison SV: Filet de hoki et sauce tajine aux pruneaux G : Petit beurre/Flan/Fruit	Betteraves et maïs Lasagnes aux épinards BIO Yaourt aromatisés Fruit de saison BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de pomme de terre Omelette maison Ratatouille Port salut Moelleux au chocolat G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme
Semaine 18 Du 27 avril au 30 avril Vacances scolaires C8 S5	<u>Menu végétarien</u> Salade de pâtes repas Œufs durs Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane	Taboulé Filet de hoki MSC au curry Carottes BIO vichy Six de Savoie Fruit de saison G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Petits pois BIO Vache qui rit Fruit de saison SP/SV: Pizza Petits pois carottes BIO sans lardon G : Pain/confiture/ Petits suisses aromatisés	Pamplermousse et sucre Sauté de veau aux olives Polenta Yaourt brassé nature sucré BIO SV : Jus aux olives G : Pain/beurre/Fruit	Jour Férié - 1er Mai Fête du Travail

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements