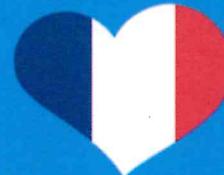


Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Tajine de pois chiches Bio</p> <p> Boulgour Bio</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Blanquette de porc et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes, navets et poireaux)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Boulettes de boeuf sauce tomate</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Salade de coquillettes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge</p> <p>Frites</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pique-nique</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>Salade de pommes de terre provençale</p> <p>Potée de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes, maïs)</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Pané de blé</p> <p>Mouliné d'épinards Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Paupiette de veau sauce tomate aux olives</p> <p> Tortis</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Pique-nique</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

C'est le printemps!

Bonnes vacances





Le Menu de la Cantine

Carnoux




Lundi 21 Avril	Mardi 22 Avril	Mercredi 23 Avril	Jeudi 24 Avril	Vendredi 25 Avril
<p>FERIE</p> <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Ragoût de dinde Label Rouge</p> <p>Polenta à l'emmental</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Végé</p> <p>Nuggets de blé et Ketchup</p> <p>Mouliné de courgettes Bio</p> <p>Edam Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Risotto IGP de colin MSC</p> <p>Notre cake au cacao</p>
Lundi 28 Avril	Mardi 29 Avril	Mercredi 30 Avril	Jeudi 01 Mai	Vendredi 02 Mai
<p>Mijoté de bœuf et d'agneau</p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques</p> <p>Île flottante (à assembler)</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Sans porc : Œuf dur mayonnaise</p> <p>Gratin de gnocchis Bio à la tomate et mozzarella</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Colin MSC pané et citron</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>FERIE</p> <p>Fête du travail</p>	<p>Végé</p> <p>Pané fromage</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



C'est Pâques !

Une surprise en chocolat pour le dessert !

SANS HUILE DE PALME



bio Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge Viande de qualité supérieure

Végé Menu végétarien

 Aide UE à destination des écoles

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.