


MENU D'AVRIL

DU 2 AU 17 AVRIL

Du 30/03 au 03/04	Salade composée* Nuggets Lentilles* Roses des sables*	Chou blanc* Lasagne* Fromage/Fruit*	MENU Végétarien Concombres* Gnocchi bolo végété* Yaourt	Macédoine Risotto de la mer* Liégeois
Du 06/04 au 10/04	 Lundi de Pâques	Radis* Saucisse* Purée Fromage/Fruit*	MENU Végétarien Pêche au thon* Pâte aux légumes* Yaourt	Saucisson à l'ail* Blanquette* Haricot vert Fromage/Fruit*
Du 13/04 au 17/04	MENU Végétarien Friand Ratatouille* Riz Mousse au chocolat*	Taboulet Sauté de porc* Brocolis Fromage/Fruit*	Céleri rémoulade* Poulet* Petit pois Fromage/Fruit*	Endives* Poisson à la provençale* Pomme de terre rissolée Fromage/Fruit*

Vacances du 18/04 au 03/05

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Maraîchère aux Thi'Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs