



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021

CANTINES SCOLAIRES

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Aïolo et ses légumes Courgettes Bolognaise** Fromage Fruit de saison Fromage blanc aux fruits 1	Taboulé Aïoli Courgettes et ses légumes bolognaises Fromage Fromage blancs aux fruits Fruit de saison 2
	Pâques Salade Pascale Sauté d'agneau à la Provençale Pommes de terre Donuts et friandises au chocolat 5		Carottes râpées Raviolis aux 3 fromages et emmental râpé Fruit de saison 8	Poisson meunière Haricots verts persillés Fromage Mousse au chocolat 9
Omelette Pâtes sauce au Pesto Yaourt nature Compote de fruits 12	Moussaka** Fromage Flan vanille 13		Salade de riz Friand à la viande Carottes Yaourt aromatisé 15	Salade de betteraves Parmentier de poisson Fruit de saison 16
Boulettes de mouton à la menthe Semoule Fromage Cocktail de fruits 19	Riz aux champignons et légumes Yaourt aromatisé Biscuit 20		Salade verte et tomate Cuisse de poulet au four Purée de légumes Fruit de saison 22	Poisson Pané Blé aux petits légumes Fromage Pâtisserie 23
26	27	28	29	30

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

* France

** Italie

*Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self