

-  Produits Bio
-  Pêche durable
-  Label Rouge
-  Fait maison
-  Repas Végétarien
- Porc

# Menu d'avril

WISSOUS

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1 AVRIL	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
 Emincé de veau LR sauce mexicaine  Boulghour et brocolis  Comté AOP  Fruit de saison	 <b>VÉGÉ !</b>  Salade verte et féta  Mac and cheese  Liégeois chocolat	 Fajitas de poulet frites  Yaourt nature et sucre  Fruit de saison	 <b>UNE VISITE EN GUADELOUPE AVEC LYLI</b>  Concombre vinaigrette créole  Colombo de poisson  Riz  Flan coco	 <b>Menu des enfants par les CE2</b>  Carottes vinaigrette au miel et féta  Nuggets de volaille  Coquillettes  Glace batonnets au chocolat
LUNDI 06 AVRIL	MARDI 07 AVRIL	MERCREDI 08 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
 <b>Férial</b>	 Saucisson à l'ail  Poisson meunière  Semoule  et haricots beurres  Fruit de saison	 Céleri rémoulade et bûche de lait mélangé  Sauté de bœuf sauce miel et épice  Blé aux petits légumes  Compote pomme banane	 <b>VÉGÉ !</b>  Pizza au fromage  Salade verte vinaigrette  Rondelé nature  Fruit de saison	 Œuf mimosa et salade verte  Navarin d'agneau  Carottes et pommes de terre grenaille  Dessert de Printemps <b>UNE VISITE AU SÉNÉGAL AVEC FARMATA ET MAIMOUNA</b>
LUNDI 13 AVRIL	MARDI 14 AVRIL	MERCREDI 15 AVRIL	JEUDI 16 AVRIL	VENDREDI 17 AVRIL
 Salade de radis et maïs  Sauté de veau sauce curry  Brocolis  Riz au lait	 Salade iceberg, croutons et dés d'emmental  Cordon bleu  Haricot vert  Crêpe au chocolat	 <b>VÉGÉ !</b>  Omelette  Boulghour et épinard béchamel  Fruit de saison	 Betteraves rouges vinaigrette  Gratin de poisson et penne  Salade verte vinaigrette  Petit suisse aromatisé	 <b>UNE VISITE AU SÉNÉGAL AVEC FARMATA ET MAIMOUNA</b> Salade Sénégalaise (salade verte, patate douce et maïs) Tiep de poulet  Carottes et riz sauce tomate  Thiakry (yaourt nature et fruits au sirop)

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
 Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et fruits de mer.



-  Produits Bio
-  Pêche durable
-  Label Rouge
-  Fait maison
-  Repas Végétarien
- Porc

# Menu Avril

WISSOUS

**Les vacances!**  
 Sous réserves de modification selon le planning d'animation

LUNDI 20 AVRIL	MARDI 21 AVRIL	MERCREDI 22 AVRIL	JEUDI 23 AVRIL	VENDREDI 24 AVRIL
 Merlu sauce crème  Semoule  aux petits légumes  Compté AOP  Fruit de saison	 <b>VÉGÉ !</b>  Coleslaw  Egg burger  Frites  Fromage blanc nature et sucre	 Salade de pâtes au pesto et dés de mimolette  Cuisse de poulet LR sauce BBQ  Gratin de chou fleur  Salade de fruit	 Calamar à la romaine  Pomme de terre ail et persil  Camembert  Fruit de saison	 Tomates mozzarella  Rôti de veau  mayonnaise  Petits pois  Moelleux à la pomme
LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 1E MAI
 Salade de pomme de terre et dés de comté AOP  Chipolatas  Courgettes persillées  Fruit de saison	 Concombre et féta  Ragoût de bœuf à la bolognese  Spaghetti  Ile flottante	 <b>VÉGÉ !</b>  Hachis parmentier végétarien  Salade verte vinaigrette  Yaourt vanille  Fruit de saison	 Carottes râpées  vinaigrette au miel et dés de mozzarella  Colin sauce citron  Haricots beurre  Tarte au fruits	

La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.  
 Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques

