

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de VERAC**













Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1 avril	vendredi 2 avril
<i>Ste Gwladys</i>	Repas végétarien <i>St Amédée</i> 	<i>St Benjamin</i>	<i>St Hugues</i>	<i>Ste Sandrine</i>
Concombre 	Betterave vinaigrette 		Salade de pâtes au pesto 	Carottes vinaigrette 
Tortis	Pizza végétarienne 		Saucisse grillé	Choco boeuf 
Carbonnara 	Salade verte		Haricots palette	Coeur de blé
Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt nature sucré		Petit filou	Fromage
Biscuits 	Fruit frais de saison 		Fruit frais de saison 	Crumble aux pommes 

**Goûters**

Produits locaux : poulet, pomme, rosette, salade verte



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf  
D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de VERAC****Menus du mois d'****avril****2021****Bon appétit !**

lundi 5 avril	mardi 6 avril	mercredi 7 avril	jeudi 8 avril	vendredi 9 avril
Pâques <i>Ste Irène</i>	<i>St Marcellin</i>	<i>St Jean-Baptiste de la Salle</i>	Repas végétarien <i>Ste Julie</i>	<i>St Gautier</i>
	Salade de surimi		Tomates basilic	Taboulé
	Roti de porc		Gratin de macaroni à la crème de mascarpone et de parmesan	Poisson meunière au citron
Férié	Gratin de choux fleur			Haricots beurre persillés
	Fromage		Fromage	Yaourt aro
	Fraises chantilly		Banane caramel chantilly	Fruit frais de saison

**Goûters****Chocolat de pâques****Produits locaux :** .....**Produit Bio****Produit de saison****Préparation maison à base de produits frais****Viande de boeuf D'origine française****Gâteau d'anniversaire**

Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

**LE PRODUIT DU MOIS :**

Le chocolat est un aliment fabriqué à partir de la fève de cacao, qui pousse en Amérique centrale. Les mayas le consommait déjà, mais pas comme nous, car le chocolat à croquer n'a que 200 ans ! Il apporte du magnésium mais aussi beaucoup d'énergie et il ne faut pas en abuser car on peut prendre du poids.

**École de VERAC**

Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
<i>Ste Alida</i>	<i>Ste Zita</i>	<i>Ste Valérie</i>	<i>Ste Catherine de Sienne</i>	Repas végétarien <i>St Robert</i> 
Betterave vinaigrette 	Concombres 			Taboulé 
Spaghetti 	Dinde aux épices tandoori 		menu	Tortillas aux poivrons confits et pommes de terre 
Bolognaise	Riz		surprise	Salade verte
Petit suisse	Fromage			Yaourt
Fruit frais de saison 	Panacotta fruits jaunes 			Gâteau d'anniversaire  

**Goûters**

Produits locaux : .....



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf  
D'origine française

Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.