

# MENUS DES VACANCES

## PRINTEMPS

Lundi 11/04/22	Mardi 12/04/22	Mercredi 13/04/22	Jeudi 14/04/22	Vendredi 15/04/22
<p>Salade de lentilles betteraves et feta Chipolatas aux herbes Haricots beurres <b>HVE</b>  Yaourt vanille <b>BIO AB</b>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Salade verte</u> Omelette <b>BIO AB</b>  aux herbes Brocolis sautés Tomme blanche Tarte aux pommes </p>	<p>Feuilleté au fromage  <b>Pot au feu</b> Petit suisse sucré <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Champignons en salade</u> Wings de poulet Riz aux <u>courgettes</u> Piq et croq Liégeois de fruit</p>	<p><u>Céleri rémoulade</u> <u>Couscous de la mer</u> Comté <b>AOC</b>  <u>Fruit de saison</u></p>
Lundi 18/04/22	Mardi 19/04/22	Mercredi 20/04/22	Jeudi 21/04/22	Vendredi 22/04/22
<p>Férié</p>	<p><b>Menu de Pâques</b> <u>Salade composée</u>  <b>Rôti de gigot d'agneau IGP</b>  Flageolets verts Gouda Chou à la crème et coulis de chocolat </p>	<p>Chili con carne Brie <b>BIO AB</b>  <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Salade piémontaise <u>Brochette poisson pané</u> Poêlée de légumes Leerdammer <u>Fruit de saison</u></p>	<p><u>Carottes râpées</u> Gratin de gnocchis aux épinards Fromage blanc fraise <b>BIO AB</b>  </p>


Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.


Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable

 Nouveauté

 Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger Pennois !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en air en production locale.

\*Sauf fruits exotiques