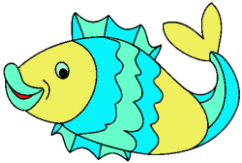


LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3 "menu végétarien"	LE JEUDI 4 C'EST D'ICI	VENDREDI 5
FEUILLETÉ EMMENTAL PAVÉ DE FLÉTAN SAUCE CITRON SEMOULE AU BEURRE PAVÉ DEMI SEL POMME PAIN AU CHOCOLAT/ JUS DE FRUITS	BOUILLON DE VERMICELLE SAUTÉ DE POULET FERMIER GRATIN DE POTIRON BRIE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOU CHINOIS TORTELLINI AU 4 FROMAGES YAOURT À BOIRE COMPOTE DE POMMES BISCUIT	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE TIELLE DE GIGEAN CHOU BLANC BRAISÉ FROMAGE BLANC FERMIER/ AUDE KIWI BRIOCHE CHOCOLAT/ COMPOTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS STEACK HACHÉ SAUCE BARBECUE POTATOES PRODUIT LAITIER DIVERS TARTE POIRE CHOCOLAT PAIN AU SESAME
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	LE JEUDI 11 C'EST D'ICI	VENDREDI 12 menu végétarien"
TABOULÉ ORIENTAL PAVÉ DE DINDE AU JUS CAROTTES PERSILLÉES PETIT LOUIS CRÈME AUX ŒUFS PAIN AUX CÉRÉALES BRIOCHE CONFITURE/ COMPOTE	SALADE MEXICAINE (haricots rouges, maïs, poivrons) SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME HARICOTS VERTS PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE VIENNOISE CHOCOLAT/ FRUIT	SALADE D'ENDIVES ET EMMENTAL JAMBON BLANC SANS SEL NITRITÉ PETITS POIS CHAVROUX POMME PAIN CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE DAUBE DE BŒUF DE L'AUBRAC POMMES DE TERRE TOMME DE BREBIS/ ARIÈGE FINANCIER AUX AMANDES FROMAGE BLANC/ BISCUIT/ FRUIT	PIZZA AU FROMAGE GNOCCHIS ET COURGETTES À LA TOMATES BABYBEL FRUIT DE SAISON BISCUIT CHOCOLAT/ COMPOTE
LUNDI 15	MARDI 16 "menu végétarien"	MERCREDI 17	LE JEUDI 18 C'EST D'ICI	VENDREDI 19
POIS CHICHE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC CHOU ROMANESCO PETIT SUISSE AUX FRUITS PETIT BEURRE PAIN AU LAIT/ CONFITURE/ FRUIT	BETTERAVES VINAIGRETTE ET FETA ŒUFS MOLLETS À LA MAROCAINE CÉRÉALES GOURMANDES YAOURT FERMIER VANILLE BANANE QUATRE QUART/ LAIT	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS BLANQUETTE DE POISSON ET CRUSTACÉS RIZ LEERDAMMER FRUIT DE SAISON PAIN CAMPAGNARD CRÊPES A LA CONFITURE/ FRUIT	CÉLÉRI RÉMOULADE PARMENTIER DE CANARD SALADE DE MÂCHE FROMAGE DE CHÈVRE DU LARZAC LONGUÉ DE MONTPELLIER PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES BOULETTE DE BŒUF À LA TOMATE SEMOULE PRODUIT LAITIER DIVERS FRUIT DE SAISON PAIN AU CHOCOLAT/FRUIT
LUNDI 22 "menu végétarien"	MARDI 23	MERCREDI 24	LE JEUDI 25 C'EST D'ICI	VENDREDI 26
VELOUTÉ DE CHOU FLEUR AU KIRI LÉGUMES COUSCOUS BOULGOUR FROMAGE BLANC AUX POMMES DONUT'S PAIN FROMAGE/ FRUIT	ROSETTE DE LYON CORNICHONS TARTIFLETTE AU REBLOCHON SALADE VERTE TARTARE KIWI PAIN RUSTIQUE CÉRÉALES LAIT/ COMPOTE	SALADE DE MAÏS AU THON CORDON BLEU CHOU FLEUR EN GRATIN PRODUIT LAITIER DIVERS FRUIT DE SAISON CROISSANT AU BEURRE/ FRUIT	SALADE DE PETIT EPEAUTRE POULET FERMIER ROTI CAROTTES AU JUS TOMME DE VACHE BETHMALE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT	SALADE VERTE FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC PÂTES EMMENTAL RAPÉ MIMOLETTE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT BISCUITS/ JUS DE FRUIT
LUNDI 29	MARDI 30 "menu végétarien"	MERCREDI 31	LE JEUDI 01/04 C'EST D'ICI	VENDREDI 02/04
FEUILLETÉ HOT DOG DOS DE COLIN À L'AMERICAINE GRATIN DE COURGETTES FAISSELLE FRUIT DE SAISON PAIN FROMAGE/ FRUIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CRÊPES EMMENTAL MOZZARELLA BLÉ SAUCE TOMATES PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE CÉRÉALES LAIT/ FRUIT	QUICHE LORRAINE SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES BROCOLIS VAPEUR EMMENTAL KIWI PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ LAIT	RADIS BEURRE GARDIANNE DE TAUREAU RIZ DE CAMARGUE PELARDON COMPOTE DE POMMES BISCUIT/ FRUIT	CHOU BLANC VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PETITS POIS YAOURT FRUIT DE SAISON PAIN AU PAVOT PAIN CONFITURE/ COMPOTE
sous réserve d'éventuelles modifications				
** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois				
Légumineux et fruits crus/ cuits		Viandes Poissons Œufs		Entrees, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1
Produits laitiers		Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides		GŒUTERS
				Féculents
				CRÊCHE
				VACANCES SCOLAIRES
				MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN



VILLE DE FABRÈGUES

# MENUS DU MOIS D'AVRIL 2021



LUNDI 5	MARDI 6 "menu végétarien"	MERCREDI 7	LE JEUDI 8 C'EST D'ICI	VENDREDI 9 "MENU DES ENFANTS"
FÉRIÉ	SALADE DE BETTERAVES À L'ORANGE POÊLÉE DE BLÉ CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO PRODUIT LAITIER DIVERS BANANE  PAIN AUX CÉRÉALES BARRE DE CÉRÉALES/ LAIT CHOCO/ FRUIT	TARTE TROIS FROMAGES SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES BROCOLIS VAPEUR EMMENTAL KIWI	RADIS BEURRE FRAGINAT DE BŒUF CATALAN RIZ DE CAMARGUE PELARDON COMPOTE DE POMMES BISCUIT/ FRUIT	SALADE VERTE AU THON ET MAÏS CHIPOLATAS PURÉE DE POMMES DE TERRE KIRI SUNDAE VANILLE FRAISE PAIN AU LAIT CHOCOLAT / COMPOTE
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	LE JEUDI 15 C'EST D'ICI	VENDREDI 16 "menu végétarien"
TRESSE FEUILLETÉE AU FROMAGE AIGUILLETTE DE POULET HARICOTS PLATS PRODUIT LAITIER DIVERS ANANAS PAIN ET CHOCOLAT/ FRUIT	SALADE COLESLAW DOS DE CABILLAUD BASQUAISE BOULGOUR YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES ROTI DE VEAU  ORLOFF CHOU FLEUR AU BEURRE SAINT MORËT POMME  PAIN RUSTIQUE BRIOCHE CONFITURE/ FRUIT	CONCOMBRE À LA CRÈME MACARONADE SÉTOISE AU BOEUF FROMAGE BLANC FERMIER GATEAU D'ANNIVERSAIRE GRILLONS**/FRUIT PAIN AU CHOCOLAT/ FRUIT	SALADE D'ENDIVES LASAGNES AUX LÉGUMES TOMME NOIRE GATEAU D'ANNIVERSAIRE GARDIOLE**/FRUIT PAIN FROMAGE/ JUS DE FRUIT
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21 "menu végétarien"	LE JEUDI 22 C'EST D'ICI	VENDREDI 23
CONCOMBRE À L'ESTRAGON ROTI DE BŒUF PETITS POIS EDAM COMPOTE DE POMMES CRÊPES CONFITURE/ FRUIT	CHOU ROUGE AUX RAISINS EMINCÉ DE DINDE AU CURRY POMMES DE TERRE AU FOUR PRODUIT LAITIER DIVERS CRÈME GLACÉE	ŒUFS MIMOSA VÉGÉTARIEN GRATIN DE PÂTES À LA TOMATE EMMENTAL RAPÉ YAOURT FERMIER À LA VANILLE FRUIT DE SAISON BRIOCHE BEURRE MIEL/ COMPOTE	CAROTTES RAPÉES SAUTÉ DE POULET FERMIER LENTILLES AU JUS TOMME DE CHÈVRE BISCUIT DE ST GEORGES D'ORQUES PAIN FROMAGE/ FRUIT	SALADE DE POIS CHICHE DOS DE COLIN À L'AMERICAINE GRATIN DE COURGETTES FAISSELLE POIRE PAIN AU LEVAIN PAIN FROMAGE/ FRUIT
LUNDI 26 "menu végétarien"	MARDI 27	MERCREDI 28	LE JEUDI 29 C'EST D'ICI	VENDREDI 30 "pique nique"
PIZZA FROMAGE RIZ RATATOUILLE CRÈME DESSERT CARAMEL BANANE  PAIN ORIENTAL BISCUIT/ FRUIT	PATÉ EN CROUTE CORNICHONS GRILLADE DE DINDE HARICOTS VERTS BRIE FRUIT DE SAISON CÉRÉALES LAIT/ FRUIT	SALADE DE MAÏS ET OLIVES NUGGET'S DE POISSON EPINARDS EN GRATIN VACHE QUI RIT POIRE CROISSANT AU BEURRE/ COMPOTE	SALADE VERTE SAUCISSE FRAICHE ALIGOT DE L'AUBRAC FROMAGE DE BREBIS KIWI PAIN PATE A TARTINER CHOCO/ FRUIT	TOMATES CERISES SANDWICH JAMBON BEURRE/ JAMBON CHIPS/ POMME DE TERRE MIMOLETTE COMPOTE A BOIRE YAOURT A BOIRE/ BISCUIT

sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois			MENUS DES ENFANTS
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L < ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOÛTERS	CRÊCHE	MENU DE PRODUITS REGIONNAUX ET/OU BIO + PAIN

