

Menu **AVRIL 2024** des écoliers



SEMAINE DES JOP
22 AU 30 AVRIL



<p>Mardi 2</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade panachée ciselée Couscous aux légumes Crème dessert chocolat</p>	<p>Mercredi 3</p> <p>Chou blanc vinaigrette à l'ancienne Boeuf bourguignon Pommes vapeur Petits suisses fruits</p>	<p>Jeudi 4</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Tranche savoyarde Céréales gourmandes Morbier Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 5</p> <p>Salade cœur de blé & palmiers Dos de cabillaud à l'anglaise Poêlée de ratatouille St nectaire Moelleux chocolat</p>	
<p>Lundi 8</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Oeuf gribiche Chili sin carne Caprice des dieux Fruit de saison</p>	<p>Mardi 9</p> <p>Salade de pommes de terre à la vinaigrette Escalope de porc forestière (ou escalope de veau forestière*) Brocolis Riz au lait</p>	<p>Mercredi 10</p> <p>Salade de celeri au fromage blanc Aiguillettes de poulet colombo Riz pilaf Yaourt brasse aux fruits mixés</p>	<p>Jeudi 11</p> <p>Salade de poireaux & maïs à la crème Filet de colin meunière Gratin dauphinois Emmental Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 12</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Chou fleur à la crème Lentilles au jus Carottes Camembert Tarte pomme / rhubarbe</p>
<p>Lundi 15</p> <p>Salade macédoine Escalope viennoise Spaghettis Brie Fruit de saison</p>	<p>Mardi 16</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade haricots blancs & rouges vinaigrette Gratin de potiron pommes de terre carottes au mascarpone Flan caramel</p>	<p>Mercredi 17</p> <p>Vol au vent au thon & champignons Boeuf aux olives Pommes aillées persillées Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 18</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade de taboulé Omelette nature Épinards à la crème Yaourt nature sucré</p>	<p>Vendredi 19</p> <p>Salade de coquillettes au thon Dos de colin sauce oseille / Haricots verts à l'anglaise Reblochon Gaufre au sucre</p>
<p>Lundi 22</p> <p><i>Menu cérémonie d'ouverture JOP</i> Chou blanc fruits & noix Brochettes de volaille aux épices du soleil Papillons au gruyère Fruit de saison</p>	<p>Mardi 23</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Radis beurre Falafel de fèves Ebly aux légumes Petits suisses nature</p>	<p>Mercredi 24</p> <p>Salade pépites de pois chiches Hachis parmentier Fromage de chèvre Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 25</p> <p>Salade de betterave & germes de soja Cabillaud à la calaisienne / Riz blanc & petits pois Fromage blanc à la fraise</p>	<p>Vendredi 26</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Salade de boulgour & légumes verts Quenelles sauce forestière Purée de celeri Tarte au citron</p>
<p>Lundi 29</p> <p><i>Menu alternatif :</i> Potage aux légumes Batonnets croustillants de blé et carottes Chou fleur à la crème Tomme de Savoie Fruit de saison</p>	<p>Mardi 30</p> <p><i>Menu cérémonie de clôture JOP</i> Salade multicolore Aiguillettes de poulet vallée d'Auge Tortis aux légumes Beignets framboise</p>	<p>LÉGENDE :</p> <p> : recette UPC : issu de l'agriculture biologique : viande d'origine française : menu de substitution</p>		