
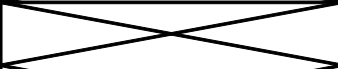


## Menus des écoles du 03 au 13 avril 2018

Semaine n° 14  
Du 03 au 06  
avril 2018

LUNDI 2	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
	Feuilleté au fromage	Taboulé quinoa**	Crudité**	Betteraves rouges mimosa**
	Saumonette sauce blanche Riz pilaf**	« Tortilla** con patatas** » Salade verte**	Boeuf* aux oignons Penne Rigate**	Côte de porc* panée Carottes/Pdt**
	Yaourt nature sucré**	Salade de fruits	Millas**	Fruit**

Semaine n° 6  
Du 09 au 13  
avril 2018

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade coleslaw (chou**)	Crudité** au thon	Crudité**	Lentilles** vinaigrette	Terrine de campagne*
Pavé de truite** de Montbel mayo** Petit-pois	Couscous agneau* Semoule**	Poulet rôti* pdt** au four	Pizza bolognaise* Salade verte**	Oeufs** florentine (épinards**)
Banane** au chocolat	Fruit**	Petit pot de glace	Compote de pommes**	Tarte** au citron

*La totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". 2 astérisques signifient qu'il s'agit d'un produit bio, un seul astérisque signifie production locale distribuée le plus souvent par la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine ariégeoise (élevage, abattage, et découpage).*

**[Vous pouvez retrouver les menus sur le site www.freychede.fr](http://www.freychede.fr)**