

**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 Marie Immaculée**

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>	<i>Ste Julie</i>	<i>St Gautier</i>
	Rosette		Carottes râpées  	Oeuf mayonnaise 
	Cordon bleu		Chipolatas 	Poisson meunière sauce tomate
Férié	Haricots plats		Flageolets	Pommes vapeur
	Gaufre au sucre		Liégeois chocolat	Fromage
	Chocolat de pâques			Fruit frais de saison 

**Goûters**

Produits locaux : .....



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 Marie Immaculée

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>	<b>Repas végétarien</b> <i>Ste Zita</i>	<i>Ste Valérie</i>	<b>Repas Anglais</b> <i>Ste Catherine de Sienne</i>	<i>St Robert</i>
<b>Chou blanc râpé</b> 	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Tomates concombres et maïs en salade</b> 	<b>Rillettes</b>
<b>Spaghettis bolognaises</b> 	<b>Omelette</b>		<b>Saucisse</b> 	<b>Colin catalane</b>
<b>Salade verte</b>	<b>Ratatouille</b>		<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Duo de haricots</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage</b>		<b>Petits pois</b>	<b>Flan pâtissier</b>
	<b>Fruit frais de saison</b> 		<b>Tarte aux pommes et crème anglaise</b> 	

**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.