

**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 Petit Palais**

Menus du mois d'







**avril**

2021



Bon appétit !



lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 1 avril	vendredi 2 avril
<i>Ste Gwladys</i>	Repas végétarien <i>St Amédée</i> 	<i>St Benjamin</i>	<i>St Hugues</i>	<i>Ste Sandrine</i>
Céleri rémoulade 	Salade aux asperges 		Toast "savoyard" 	Carottes vinaigrette 
Poisson pané au citron	Salade verte		Escalope de volaille au cheddar 	Couscous garni 
Tortis	Yaourt nature sucré		Choux de bruxelles aux lardons 	(semoule+légumes) 
Fromage blanc et coulis de fruits rouges 	Fruit frais de saison 		Petit filou	Fromage
Biscuits			Fruit frais de saison 	Crumble aux fruits 

**Goûters**

Produits locaux : poulet, pomme, rosette, salade verte



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 Petit Palais**








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>	Repas végétarien <i>Ste Julie</i>	<i>St Gautier</i>
	Salade et champignons frais au citron		Petit wrap crudités	Taboulé
	 Parmentier d'agneau		 Pâtes mexicaines	 Poisson meunière au citron
Férié	Fromage		Fromage	Haricots beurre persillés
	 Eclair au chocolat		 Banane caramel chantilly	Yaourt aromatisé
	 Chocolat de pâques			 Fruit frais de saison

**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.

**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 Petit Palais**









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>	<i>Ste Zita</i>	<i>Ste Valérie</i>	<i>Ste Catherine de Sienne</i>	Repas végétarien <i>St Robert</i> 
Saucisson sec	Betteraves		Coleslaw 	Pizza fromage
Poisson à la provençale	Fricassée de porc aux fruits secs 		Rôti de dinde 	Gratin de brocolis, pomme de terre 
Riz	Carottes glacées 		Purée de patates douces Épices tandoori 	Salade verte
Petit suisse	Fromage		Yaourt local 	Yaourt
Fruit frais de saison 	Gâteau au yaourt 		Pain d'épices	Fruit frais de saison 

**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.