


MENUS SCOLAIRES Sézanne du 10 avril au 05 mai 2017



Semaine du 10 au 14 avril 2017- Vacances scolaires zones C et B

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				




Semaine du 17 au 21 avril 2017 – Vacances scolaires zones B et A

Lundi Férié	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Lundi de Pâques</i> 				




Semaine du 24 au 28 avril 2017 – Vacances scolaires zone A

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Salade printanière</i> 	Scarole	½ pomelos + sucre	Œuf dur mayonnaise	Taboulé
Aiguillettes de poulet sauce madère	Saucisse fumée (*)	Emincé de bœuf sauce fines herbes	Steak haché sauce aux olives	Haut de cuisse de poulet sauce au thym
Ratatouille/ riz	Wedges aromatisés	Carottes persillées	Blé BIO	Brocolis
Fraidou	Tome Py	Fromage frais	Camembert	Yaourt aromatisé
Compote pomme ananas	Flan nappé caramel <small>(*) Saucisse de volaille</small>	Eclair au chocolat	Poire conférence 	Banane

Semaine du 1^{er} au 5 mai 2017

Lundi Férié	Mardi Rentrée	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>1^{er} mai</i>	Tomate BIO	Quiche lorraine (*)	Carottes râpées	Céleri rémoulade
<i>Fête du travail</i>	Sauté de bœuf sauce chasseur	Cordon bleu de dinde	Lasagne	Tranche de hoki sauce citron
	Choux-fleurs	Epinards à la crème	-	Boulghour
	Fromage frais	Edam	Vache Picon	Brie
	Tarte pomme grillagée	Poire conférence 	Ile flottante 	Mousse au chocolat

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

 = The Global Partnership for Good Agricultural Practice
 = Agriculture raisonnée
 = **Nouveauté**

 = Produit local


 **Féculents et céréales**

 **Produits laitiers**

 **Aliments à base de protéines**

 = Produit de saison

 **Aliments apportant du sucre**

 **Aliments apportant beaucoup de matières grasses**

 **Légumes ou fruits**

(*) Plat à base de porc

