




















La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de SALLEBOEUF

avril 2022



Bon appétit !

lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>	<i>Marcellin</i>	 Repas Végétarien <i>J-B de la Salle</i>	<i>Julie</i>
Betterave balsamique	Salade au surimi		Taboulé  	Chou blanc aux lardons de volaille 
Boulettes bœuf	Blanquette de poulet  		Fajitas végétarienne 	Poisson du jour 
Haricot blanc à l'ancienne 	Fricassée de carottes  		Salade 	Riz créole 
Fromage 	Fromage		Yaourt 	Fromage
Fruit de saison 	Tarte au chocolat 		Fruit de saison 	Flan nappé 

ottes râpées
de lieu
sauce
de



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

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.










La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

École de SALLEBOEUF

avril 2022



Bon appétit !

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>	Menu des enfants <i>Paterne</i>
Friand au fromage	Céleri remoulade 		Carottes râpées 	
Escalope de volaille 	Rougail de saucisses  		Steak haché	
Petit pois 	Pâtes au beurre		Fleurette de choux fleur 	
Fromage	Fromage		Fromage 	
Fruit de saison 	Mousse chocolat 		Eclair au chocolat	



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux



Label rouge



Produit frais, Local et de saison



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.