

## Menus du mois d'avril 2024 Ecole Saint Joseph Wallers

	<p><b>Mardi 2 avril</b></p> <p>Betteraves vinaigrette Ravioles épinards bio Crème dessert choco</p>	<p><b>Jeudi 4 avril</b></p> <p>Boulettes au bœuf Semoule bio légumes couscous Camembert bio Compote pommes fraises</p>	<p><b>Vendredi 5 avril</b></p> <p>Goyère au comté et emmental Poisson blanc meunière MSC Pommes de terre vapeur sauce tartare Pomme</p>
<p><b>Lundi 8 avril</b></p> <p>Velouté d'endives de la ferme du Mélantois Rôti de dinde sauce au thym Pennes bio Liégeois vanille</p>	<p><b>Mardi 9 avril</b></p> <p>Carottes râpées bio Sauté de porc sauce Blackwell Haricots beurre, Pommes de terre vapeur Edam bio</p>	<p><b>Jeudi 11 avril</b></p> <p>Potage façon cultivateur Omelette du chef au fromage Pommes de terre rissolées ketchup Banane bio</p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b></p> <p>Céleri râpé sauce rémoulade Paupiette de veau sauce milanaise Riz bio Cookie gourmand aux éclats de chocolat (farine bio)</p>
<p><b>Lundi 15 avril</b></p> <p>Saucisse de Strasbourg Haricots lingots du Nord Label rouge Pommes de terre vapeur Pont l'Évêque AOP Salade de fruits au sirop</p>	<p><b>Mardi 16 avril</b></p> <p>Haricots verts bio vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Ile flottante</p>	<p><b>Jeudi 18 avril</b></p> <p>Velouté de courgettes au fromage fondu Fricassée de colin sauce curry Semoule bio carottes Yaourt sucré</p>	<p><b>Vendredi 19 avril</b></p> <p>Salade coleslaw Pizza jambon champignon fromage (farine bio) Salade Orange bio</p>

