



# Agglomération du Pays de l'Or

## Menu du restaurant scolaire - avril 2019



www.paysdelor.fr

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>1 avril 2019</b> Radis beurre Raviolis boscone à la tomate Fruit de saison	<b>2 avril 2019</b> Salade de pâte au gouda Goulash de bœuf Carottes persillées Crème vanille	<b>Fruits de saison: pommes, poires, kiwis, bananes, mandarines, oranges</b>	<b>4 avril 2019</b> Cœur de palmier/Maïs ou potage Saucisse de taureau Blé pilaf à la persillade Fruit de saison	<b>5 avril 2019</b> Carottes râpées à l'orange Haricots blanc à la tomate Riz Fromage
<b>Le menu de la semaine du 08 au 12 avril a été fait par les élèves de l'école des GARRIGUES</b>				
<b>8 avril 2019</b> <b>Menu Marocain</b> Salade verte/tomate/oignons Tajine d'agneau Semoule Orange	<b>9 avril 2019</b> Taboulé ou potage Œufs gratinés à la florentine Eclair chocolat		<b>11 avril 2019</b> <b>Menu mexicain</b> salade avocat/maïs Fajitas aux haricots rouges Salade verte Fromage	<b>12 avril 2019</b> <b>Menu asiatique</b> Carottes râpées/pousse de soja Porc au caramel Riz cantonnais Ananas au sirop
<b>15 avril 2019</b> Betteraves râpées vinaigrette Seiche à la sétoise Purée de potiron Fromage	<b>16 avril 2019</b> Macédoine vinaigrette ou potage Rôti de dinde basquaise Gratin de pâtes Fromage blanc sucrés		<b>18 avril 2019</b> Salade de mâche Hachis parmentier Fruit de saison	<b>19 avril 2019</b> Concombre printanier Filet de merlu ail et fines herbes Pommes skin persillées Yaourt nature sucré

Produit issu de l'agriculture biologique

viande Bovine Française (VBF)

Volaille Label Rouge

Pêche durable

**Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation.**

**Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.**

La liste des allergènes est consultable sur le site : [www.paysdelor.fr](http://www.paysdelor.fr) - Rubrique "Au quotidien"

UPCI - T. LUCE MAUGUIO : FR 34-154 002 CE

C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344 001 CE

C.C. PALAVAS : FR 34-192 007 CE

**Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative**

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée