

**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 Cenac**

















































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>	<b>Repas végétarien</b> <i>St Amédée</i> 	<i>St Benjamin</i>	<i>St Hugues</i>	<i>Ste Sandrine</i>
Houmous de céleri sur tartine 	Pannacotta d'asperges  	Betteraves jaunes    	Salade de pommes de terre au chorizo 	Carottes vinaigrette    
Tempura de poisson au citron 	Pizza végétarienne 	Saucisse de toulouse grillée  	Haut de cuisse de poulet au cheddar  	Choco boeuf    
Tortis sauce tomate 	Salade verte   	Lingots cuisinés	Blettes sauce tomate    	Coeur de blé 
Fromage blanc et coulis de fruits rouges 	Yaourts 	Plateaux de fromage	Petit filou 	Cantal jeune 
Biscuits 	Fruit frais de saison    	Eclair chocolat 	Fruit frais de saison   	Crumble aux fruits   

## Goûters



Produits locaux



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 Cenac**




























Menus du mois d'

avril

2021



Bon appétit !

lundi 5 avril	mardi 6 avril	mercredi 7 avril	jeudi 8 avril	vendredi 9 avril
Pâques Ste Irène	St Marcellin	St Jean-Baptiste de la Salle	Repas végétarien Ste Julie	St Gautier
	Salade et champignons frais aux aillets   	Terrine de campagne	Petit wrap crudités  	MENU DES ENFANTS
	Parmentier d'agneau aux petits légumes  	Blanquette de volaille   	Gratin de macaroni crème de mascarpone et parmesan  	
Férié		Carottes vichy   		
	Camembert 	Plateaux de fromage 	Chèvre 	
	Fraises au sucre et chocolat de pâques   	Fruit frais de saison   	Banane caramel chantilly  	

## Goûters



Produits locaux



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 porc  
D'origine françaiseViande 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 Cenac**

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>
Roulé à l'emmental	Concombres vinaigrette	Coleslaw	Tomates en salade	Salade d'avocat
Poisson provençale	Dinde aux épices tandoori	Axoa de veau	Fricassée de porc aux échalottes	Tortillas aux poivrons confits et pommes de terre
Riz pilaf	Courgettes à l'ail	Semoule	Carottes glacées	Salade verte
Petit suisse	Mimolette	Plateaux de fromage	Camembert	Yaourt
Fruit frais de saison	Panacotta fruits jaunes	Compote pomme	Gâteau d'anniversaire	Fruit frais de saison

## Goûters



Produits locaux



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 porc  
D'origine françaiseViande de boeuf  
D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée