






Menu du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI 29 avril	MARDI 30 avril	MERCREDI 1er mai	JEUDI 02 mai	VENDREDI 03 mai
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Salade verte à composer Tomates mozarella Céleri remoulade	Salade verte à composer Betteraves à la ciboulette Choux rouges, raisins et noix	FERIE 	Salade verte à composer Salade de blé au thon Mousse de canard	Salade verte à composer Tagliatelles à l'italienne Terrine de poisson
Steak fromager Encornets à la romaine	Dos de cabillaud Colin à la bordelaise		Escalope de volaille Poulet rôti	Cari de bœuf Emincé de bœuf stroganoff
Riz pilaf Haricots verts persillade	Pomme de terre vapeur Epinards à la crème		Crumble de carottes Gratin de choux fleurs	Ratatouille Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage		Yaourt sucré	Fromage
Danette Liégeois	Risalmande Abricots aux sirop		Banane Poire	Clémentine Pomme rouge
DINER	DINER		DINER	DINER
Salade verte Salade de fusilli concombre à la ciboulette		FERIE 	Salade verte Salade piémontaise Betteraves aux oignons	
Steak haché			Escalope viennoise	
Petits pois			Crumble de courgettes	
Fromage			Fromage blanc	
Pomme verte			Ananas frais	

La proviseure,



	FRAIS
	FAIT MAISON
	LOCAL
	LOCAL BIO

La gestionnaire,

