



MENU DE LA SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	AB APPROVISIONNEMENT BIEN QUALITÉ	VENDREDI
ENTREES 	Taboulé Bio	Macédoine de légumes	Soupe Chorba	Surimi mayonnaise		Salade bar
	Feuilleté au comté	Pâté de campagne	Carottes râpées Bio	Jambon de pays		Crudités
PLATS CHAUDS 	Salade bar	Salade bar	Salade bar	Salade bar		Salade composée
	Steak haché poivre	Boulettes pois chiche Bio	Poulet à la provençale	Boulettes Thaï		Burger de veau
	Poisson vapeur	Dos de colin	Paupiette de saumon	Filet de hoki		Riz
	Carottes Bio	Sauté de veau Marengo	Semoule	Rôti de porc		Brunoise provençale
	Pommes allumettes	Blé	Epinards	Coquillettes		Calamar à la romaine
LAITAGE 	Haché végétal	Brocolis		Ratatouille		
	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Fromage à la coupe		
DESSERTS AU CHOIX 	Fromage					Yaourt nature
	Fruit	Café liégeois	Eclair chocolat	Fruits au sirop		Pâtisserie
		Fruit Bio	Fruit Bio	Fruit Bio		Fruit Bio

DINER

ENTREES 	Crudités	Salade composée	Crudités	Salade composée	
PLATS CHAUDS 	Cordon bleu Gnocchi à la crème	Moussaka Haricots verts	Croissant jambon fromage Pommes sautées Tomates rôties	Nuggets poulet Purée Légumes verts	
LAITAGE/DESSERT 	Fromage Yaourt nature Compote de pomme Bio	Fromage Yaourt nature Pomme rôtie au miel	Fromage Yaourt nature Riz au lait	Fromage Yaourt nature Tiramisu	
FRUIT 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement

Menu conseil

La proviseure

Menu végétarien

Le chef de cuisine

La gestionnaire