MENU DE LA SEMAINE DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade composée	Avocat vinaigrette		Salade verte roquefort	Sardine au beurre
	Tarte chèvre basilic	Carottes râpées		Salade de pâtes	Crudités
	Salade Coleslaw	Salade piémontaise		Saucisse sèche	Salade composée
PLATS CHAUDS	Escalope de dinde viennoise	Falafel		Galettes lentilles Bio	Lasagnes bolognaise
	Merlu au citron	Filet d'églefin		Boulettes agneau	Lasagnes végétales
	Courgettes fraîche	Boulettes bœuf poivre		Colin crème d'ail	Poêlée de légumes
	Pommes Dauphine	Macaronis		Julienne de légumes Bio	Lasagnes légumes
		Salsifis		Boulghour	
LAITAGE	Yaourt nature	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
				Yaourt	Yaourt nature
DESSERTS AU CHOIX		Gâteau basque		Compote de pomme	Gâteau aux amandes
	Fruit Bio	Fruit Bio		Fruit Bio	Fruit Bio

DINER

ENTREES	Crudités			Crudités	
PLATS CHAUDS	Brochette de dinde à l'orientale Petits pois			Croque Monsieur Beignets de brocolis	
LAITAGE/DESSERT	Fromage Yaourt nature Glace fraise			Fromage Yaourt nature Crème vanille	
FRUIT	Fruit			Fruit	

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement

Menu conseil

Menu végétarien

La proviseure

Le chef de cuisine

La gestionnaire