

Semaine du 03 Avril au 07 Avril 2023

Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocoalt, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

#VALEUR!

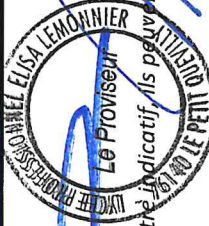
	Lundi 03 avril	Mardi 04 avril	Mercredi 05 avril	Jeudi 06 avril	Vendredi 07 avril
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Macédoine au surimi	Feuilleté au fromage	Œuf dur mayonnaise	Betteraves rouges à l'echalote	Jambon sec	
Tomate mozarella	Courgette au maïs	Avocat vinaigrette	Céleris rave à la vinaigrette	Duo de saucissons	
chou blanc curry/raisin	Carotte aux dés de pommes	concombre à la crème	Terrine de poisson	Salade garnie	
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
Carbonara	Émincé de bœuf	Hachi parmentier	Saucisses de Francfort	Blanquette de Veau à l'ancienne	
Filet de poisson au basilic	Boudin blanc	Hachi végétal	Moules BIO	Poisson du jour	
	Poisson du jour		Tripes à la mode de Caen		
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
Spaguettis	Petits pois carottes		Frites	Riz BIO	
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
Brocolis	Emincé de poireaux	Salade vinaigrette	Haricots verts	Champignons sautés	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Mimolette	Gouda BIO	Neufchatel	Tome	Saint Paulin	
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
Crème dessert vanille/choco	Beignets choc/framboise	Yaourts variés	Compote pomme banane/fraise	Fromage blanc aux fruits	
Compote indiv	Fraises	Fruits de saison	Ananas	Banane choco	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le Provisieur
Mr Hervé

Le Gestionnaire
Mr Patelli

Infirmière
Mme Dordain

Chef de production
Mr Deroyet

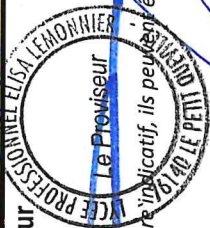


Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 03 Avril au 07 Avril 2023

#VALEUR!

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	
	Salade verte œuf/thon	Radis au beurre	Sardines à l'huile	Tomates mimosa	
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	
Haut de cuisse de poulet BIO	Roti de porc à la moutarde	Potatoes Burger	Boulettes d'agneau		
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	
Semoule	Coquillettes	Choux fleurs gratinés	Boullgour		
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts		
Légumes couscous	Epinards à la crème	Courgettes sautées au curry			
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	
Glace	Liégeois assortis	Eclair chocolat	Yaourt à boire	Biscuits	
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	



Vu, le Proviseur
Mr Hervé

Le Gestionnaire

Mr Patelli

L'Infirmière

Mme Dordain

Chef de production

Mr Derouet

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

* Menu recommandé