

Semaine du 11 Avril au 14 Avril 2023

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

#VALEUR!

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	jeudi 13	Vendredi 14
Entrées		Entrées Endives Œuf dur mayonnaise Tomate mozarella	Entrées Rillettes de sardines Mousse de betteraves Pâté en crouste	Entrées Salade de pomme de terre et hareng Chou rouge aux pommes Rillettes	Entrées Radis Carotte râpées à l'orange Chorizo
Plats	Plats Sauté de porc au curry/coco Poisson frais (selon l'arrivage)	Plats Cervelas Obernois Filet de cabillaud	Plats Cervelas Obernois Filet de cabillaud	Plats Merguez Boulettes de lentilles verte BIO	Plats Steak haché BIO Lamelles kébab
Féculent	Féculent Purée de PDT	Féculent Coquillettes au beurre	Féculent Semoule de couscous BIO	Féculent Frites fraîches	
Légumes verts	Légumes verts Navets glacés	Légumes verts Brocolis	Légumes verts Ratatouille	Légumes verts Carottes vichy	
Fromage	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré Camembert BIO	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré Saint Nectaire AOP	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré Brie	Fromage Brique de lait Yaourt nature sucré Fromage portion	
Desserts	Desserts Ananas frais Liégeois assortis Fruits de saison	Desserts Eclair Chocolat Fromage blanc aux fruits Fruits de saison	Desserts Yaourt BIO Grillé aux pommes maison Fruits de saison	Desserts Assiette de fruits frais Mousse chocolat noir/blanc Fruits de saison	

Vu, le Proviseur
Mr Hervé

Le Gestionnaire
Mr Patelli

Infirmière
Mme Dordain

Chef de production
Mr Derouet

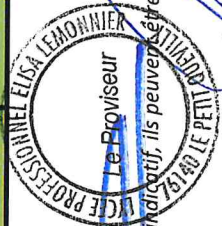


Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 10 Avril au 14 Avril 2023

#VALEUR!

	Lundi 10	Mardi 11	mercredi 12	Jeudi 13	
Entrées		Entrées Taboulé oriental	Entrées Carotte aux dés de pommes	Entrées Salade maïs tomate	
Plats		Plats Paupiette de veau	Plats Calamars à la Romaine	Plats Quiche lorraine Quiches aux fromages	
Féculent		Féculent Petits pois carottes	Féculent Riz pilaff		
Légumes verts		Champignons sautés	Légumes verts Fondue de poireaux frais	Légumes verts salade	
Desserts		Desserts Beignet aux chocolats	Desserts Crème dessert vanille/choco	Desserts Glace	
		Fruit 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

Handwritten signature of Mr Derouet

Handwritten signature of Mme Dordain

Handwritten signature of Mr Patelli

* Menu recommandé

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