

MENU

Semaine du 03 avril au 06 avril 2024

Menu conseillé

Produits bio et/ou locaux et/ou labélisés

Déjeuner	Dîner
Lundi 02 Avril 2024	
Pâques	
Mardi 03 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Pamplemousse</u> <u>Cheesburger/ Pavé Bordelaise</u> <u>Endives braisées / frites</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Yaourt</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Entrée chaude</u> <u>Nugget's de poulet</u> <u>Haricots verts</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Beignet</u>
Mercredi 04 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>macedoine de légumes au thon</u> <u>Couscous (cuisse de poulet/merguez)</u> <u>Salade</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Crème spéculos</u>	Hors d'œuvres variés / <u>mousson de canard au porto</u> <u>Totillas à la dinde</u> <u>Chips</u> Salade / Fromage / Yaourt <u>Banane</u>
Jeudi 05 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>duo rémoulade</u> <u>Chili con carné / Saucisses grillées</u> <u>Choux de bruxelle / Riz</u> Salade / Fromage / Fruits de saison / Yaourt <u>Pâtisserie</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Concombre à l'aneth</u> <u>Jambon grillé</u> <u>Purée</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Fromage blanc bio breton</u>
Vendredi 06 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Quiche</u> <u>Paupiette de veau / Sauté de dinde à la crème</u> <u>Penne / Duo de carottes</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Compote de pomme</u>	

Toutes nos viandes et nos produits à base de viande sont certifiés « Viande Française »

La Gestionnaire
A. BLINL'Infirmière Scolaire
M. RAIMBAULTLe Chef d'Etablissement
P. DELAHAYE