

Semaine du 15 avril au 19 avril 2024

Menu conseillé

Produits bio et/ou locaux et/ou labélisés

Déjeuner	Dîner
Lundi 15 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Rillettes</u> <u>Bœuf miroton / Poisson pané</u> <u>Duo de carottes / Riz</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Yaourt</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Betteraves-maïs</u> <u>Potatoes toast</u> <u>Salade</u> Fromage / Fruits de saison <u>Glace</u>
Mardi 16 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Maquereau à la moutarde</u> <u>Saucisse de poulet / Carbonara</u> <u>Brocolis au beurre / Spaghetti</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Île flottante</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Entrée chaude (quiche)</u> <u>Escalope de dinde</u> <u>Printanière de légumes</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Riz au lait/chocolat</u>
Mercredi 17 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Salade choux au chorizo</u> <u>Pizza</u> <u>Salade</u> Fromage / Fruits de saison <u>Pomme cuite caramel</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Concombre à l'aneth</u> <u>Sauté de porc</u> <u>Semoule</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Fromage blanc ligérien</u>
Jeudi 18 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Salade strasbourgeoise</u> <u>Manchons de poulet à la mexicaine / Steak haché frais</u> <u>Flageolets / Printanière de légumes</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Pâtisserie</u>	Hors d'œuvres variés / <u>Duo rémoulade</u> <u>Poêlée mayennaise</u> Salade / Fromage / Fruits de saison <u>Yaourt aux fruits</u>
Vendredi 19 avril 2024	
Hors d'œuvres variés / <u>Salade Œufs mollets</u> <u>Paupiettes de veau / Cervelas obernois</u> <u>Frites / Choux de bruxelle</u> Salade / Fromage / Yaourt <u>Compote</u>	

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

La Gestionnaire
A. BLIN



L'Infirmière Scolaire
M. RAIMBAULT

Le Chef d'Etablissement
P. DELAHAYE

