



# MENU

Du 15 au 19 Avril 2024

	P'tit Déj*	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade grecque / Salade de tomates / Œufs mayonnaise Andouillette grillée à la moutarde / Steak haché au poivre / Riz / Carottes à la crème Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Ile flottante	Bouillon vermicelle Patates Savoyardes / Salade verte Fromage Fruit / Baba à la crème
		Salade exotique / Taboulé / Macédoine Lasagne / Lasagne au poisson / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Tartelette citron	Betteraves Nuggets / Purée de patate douce Fromage Fruit / Crème brûlée
Mardi	Pain		
	Beurre		
	Confiture		
	Céréales		
Mercredi	Jus de fruit	Carottes râpées / Salade texane / cake petits pois et chèvre Sauté d'agneau / Poisson pané / Semoule / julienne de légumes	Salade de tomates Poulet au curry / boulgour
	Yaourt	Assortiment de fromages	Fromage
	Café	Fruit / Assortiment de yaourts / Compote et fromage blanc	Fruit / Tarte chocolat
Jeudi	Lait	Iceberg aux agrumes / Salade niçoise / Pâté de volaille	Céleri à l'indienne
	Boisson chocolatée	Escalope à la crème / Endives au jambon / Frites / Crumble de courgettes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Beignet	Suggestion du chef / Garniture Fromage Fruit / Mousse café
Vendredi		Friand fromage / Courgettes à la menthe / Fenouil vinaigrette Foie de veau / Cordon bleu / Purée / Ratatouille Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Entremet chocolat	<i>BONNES VACANCES</i>

Le Provisseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement  
Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017).  
Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.