
















Menu de la semaine











du 29-avr-24 au 3-mai-24

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

DEJEUNER					
Entrée	Carottes râpées  	Salade de riz au thon  		Quiche lorraine ou Quiche aux poireaux	Salade verte 
Plat Chaud	Emincé de poulet au curry 	Sauté de bœuf  		Filet de merlu sauce bonne femme 	Samoussa de légumes
Accompagnement	Pâtes bio 	Haricots verts		Gratin de chou-fleur 	Poêlée de légumes
Produit laitier	Comté/ Emmental	Bûche du pilat 		Yaourt aux fruits	Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille / crème dessert	Fruits de saison bio 		Fruits de saison bio 	Brownies

PAIN BIO 

GOUTER DES INTERNES		
Barre Bretonne		Pain au lait
Pâte de fruits		Bâton de chocolat

DINER					
Entrée	 Pizza 3 fromages		 Salade de pois chiches à l'indienne	<p>Légende :</p> <p> Produit local</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p> Cuisiné maison</p>	
Plat Chaud	Rôti de veau		Moussaka		
Accompagnement	 Epinards		Carottes vichy 		
Produit laitier	Yaourt nature		Tomme de Savoie 		
Dessert	 Fruits bio		Tartes		

Ce menu est susceptible de changement en cas de difficulté d'approvisionnement ou d'évènements extérieurs.

Le Principal
R. Vindret



La Gestionnaire
L. Lucas