



Menus du 13 au 17 Mai 2024



	Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai- menu 505	Jeudi 16 Mai- menu 501	Vendredi 17 Mai
Entrée	ŒUFS DURS EN CHIFFONNADE MAQUEREAUX MOUTARDE	TABOULE MAISON SALADE DE PÂTES BIO	SALADE D'ENDIVES, SAUMON FUME CAROTTES BIO ECHALOTES VINAIGRETTE	AVOCAT AU THON POMELOS
Plat	POISSON BEURRE D'AIL NOIR FILET MEUNIERE	BLANQUETTE DE VOLAILLE BROCHETTE DINDE PAPRIKA	SAUTE DE PORC MOUTARDE JAMBON GRILL SAUCE PORTO	BŒUF BIO BOURGUIGNON OMELETTE AU FROMAGE
Garniture	FLAGEOLETS PETITS POIS	POÊLEE DE LEGUMES BIO COURGETTES BIO	HARICOTS VERTS BIO GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO	POMMES DE TERRE EPICEES RIZ BLANC BIO
Produit laitier	FROMAGE	CREME BRULEE SPECULOS ENTREMET BIO	CANTAL CAMEMBERT	YAOURT BIO FROMAGE BLANC LOCAL
Dessert	FRUITS	FRUITS BIO	GÂTEAU AU CAMEL GÂTEAU FRAISE CHOCOLAT CHARLOTTE COCO/ANANAS	CRUMBLE FRUITS ROUGES POMMES BIO AU FOUR MIEL LOCAL POIRE AU SIROP CAMEL MAISON

V=Végétarien

N=Nouveauté

BBC=Bleu Blanc Cœur

BIO= vert

NB: Le service restauration se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou les circonstances particulières de variation d'effectifs. Les menus sont susceptibles de contenir des allergènes.



La Principale
M. DEGONVILLE

La Gestionnaire
D. GERNIGON

