



Menus du 15 au 19 Avril 2024



	Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril –Composition 503	Jeudi 18 Avril- Composition 502	Vendredi 19 Avril
Entrée	TERRINE DE LÉGUMES QUICHE DU SOLEIL	ŒUFS DURS MAYONNAISE TOAST RILLETTE DE THON SARDINE À L'HUILE	CAROTTES BIO RÂPÉES AU SÉSAME CÉLERI BIO RÉMOULADE	BATAVIA AUX LARDONS POMELOS
Plat	DOS DE COLIN SAUCE CITRON CABILLAUD SAUCE CRUSTACÉS	CURRY DE DINDE ET LAIT DE COCO BROCHETTE VOLAILLE MARINÉE	POISSON MEUNIÈRE MAISON SAUMON POÊLÉ	CHILI CON CARNE RAVIOLIS BIO AUX LÉGUMES SOLEIL
Garniture	SEMOULE COUSCOUS NOUILLES CHINOISE	POÊLÉE DE PÂTES BIO AUX LÉGUMES RIZ BIO ET SA JULIENNE DE LÉGUMES	POÊLÉE DE LÉGUMES HARICOTS VERTS BIO	RIZ BIO
Produit laitier	YAOURT AROMATISÉ YAOURT SUCRÉ	TOME CANTAL	YAOURT NATURE PETIT SUISSE	PRODUITS LAITIERS
Dessert	FRUIT BIO	FRUIT	PARIS BREST TARTE AUX POMMES CAKE MOELLEUX	FRUITS TROPICAUX COMPOTE BIO

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