

# Menus du 2 au 5 Avril 2024



	<b>Lundi 1<sup>er</sup> Avril</b>	<b>Mardi 2 Avril</b>	<b>Jeudi 4 Avril</b>	<b>Vendredi 5 Avril</b>
<b>Entrée</b>		MACÉDOINE DE LÉGUMES POTAGE DE LÉGUMES	<b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> SALADE VERTE, EMMENTAL, CROÛTONS	<b>ENDIVES AUX NOIX</b> <b>MÂCHE AUX PIGNONS ET AUX POMMES</b>
<b>Plat</b>		DOS DE COLIN AU BEURRE BLANC LAMELLE DE VOLAILLE KEBAB <b>PÂTE RICOTTA</b>	FILET DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS ESCALOPE DE DINDE A LA CREME	TARTIFLETTE <b>TACOS VEGGIE</b>
<b>Garniture</b>		<b>RIZ BLANC BIO</b>	<b>GRATIN DE BROCOLIS BIO</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b>	SALADE
<b>Produit laitier</b>		FROMAGE	FROMAGE	<b>YAOURT BIO</b> VELOUTE FRUUX
<b>Dessert</b>		FRUITS	TARTE BOURDALOUE MUFFINS MYRTILLES CAKE CHOCOLAT CITRON	SALADE DE FRUITS <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b> ABRICOTS AU SIROP

V=Végétarien

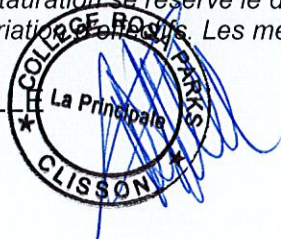
N=Nouveauté

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 variations de prix. Les menus sont susceptibles de contenir des allergènes.

La Principale  
M. DEGONVIL



La Gestionnaire  
D. GERNIGON

