



MENU

Semaine 20
Du 13 au 17 mai 2024



DATE	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI		<u>Menu végétarien</u> Crêpe au fromage Chili végétarien  Pennes bio Fromage/ yaourt  Fruits	Oeufs durs mayonnaise  Emincé de dinde  Pommes de terre noisette Fromage/yaourt  Crème dessert 
MARDI	 Lait – café Pain bio Céréales Beurre– confiture Jus d'orange	Accra de Morue Aiguillettes colombo  Riz créole  Fromage / Yaourt  Tarte ananas/coco	Salade composée  Quiche au fromage  Fromage/ Yaourt bio Fruits
MERCREDI	Lait – café Pain bio Céréales Beurre– confiture Jus d'orange	Salade de pâtes  Rôti de veau  Duo de carottes  Fromage / Yaourt  Compote	Salade de Céleri  Tortillas Julienne de légumes  Fromage / Yaourt bio Pâtisserie
JEUDI	Lait – café Pain bio Céréales Beurre– confiture Jus d'orange	Pâté en croute Couscous maison  Poulet et merguez  Fromage/Yaourt bio Fruits	Salade verte Pâtes bolognaises  Fromage / Yaourt  Salade de fruits 
VENDREDI	Lait – café Pain bio Céréales Beurre– confiture Jus d'orange	Betterave mimosa  Poisson du jour  Pomme vapeur  Fromage  Riz au lait	

La Gestionnaire
A. MARGUET



Le Principal
P. MOREL




Pain issu de l'agriculture biologique.

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison »  correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits bruts. (Décret N°2014-797 du 11/07/14)

Le logo « produit local »  correspond aux produits qui participent au circuit court, de proximité.