

MENU

Semaine du 15 Avril au 19 Avril 2024

Menu conseillé en rouge

Menu végétarien ou Sans viande

	MIDI	SOIR
LUNDI	Pizza ou Taboulé ou Carottes aux raisins Filet de poulet ou Coeur de merlu ou Plat végétarien Semoule ou Légumes tajine Yaourt nature ou sucré Entremet ou Salade de fruits ou Fromage blanc sucré	Entrées au choix Raviolis gratiné Poêlée de légumes et Salade verte Fromage ou Yaourt Gervitas
MARDI	Asperges mimosa ou Salade de roma ou Salade composé Brochette de volaille ou Andouillette ou Pané végétarien Frites ou Haricots verts Fromage Crème brûlée ou Pommes au caramel ou Yaourt aromatisé	Entrées au choix Poisson pané Gratin de choux fleurs et brocolis Fromage ou Yaourt Compote de fruits
MERCREDI	Surimi mayonnaise ou Salade grecque ou Mousson de canard Fajitas ou Poisson du jour Céréales ou Poêlée mexicaine Yaourt nature ou sucré Tiramisu ou Salade d'agrumes ou Yaourt	Entrées au choix Croque monsieur ou Fromage Poêlée de légumes et Salade verte Fromage ou Yaourt Petits suisses aux fruits
JEUDI	<h2 style="text-align: center;">MENU CRÉOLE</h2> Accras de morue ou Boudin antillais ou Salade créole Emincé de dinde lait de coco ou Végé ou Poisson du jour Riz madras ou Poêlée de légumes Fromage Buffet de fruits	Entrées au choix Hamburger Potatoes ou Poêlée de légumes Fromage ou Yaourt Barre glacée
VENDREDI	Concombre à la crème ou Salade de riz ou Jambon sec Escalope viennoise ou Poisson du jour ou Plat végétarien Pâtes ou Poêlée de légumes grillés Yaourt nature ou sucré Far aux pruneaux ou Entremet ou Yaourts au choix	

Toutes nos viandes sont d'origine France

Le Gestionnaire,

F. GUICHON

Notre menu est susceptible de contenir des allergènes alimentaires tels que œuf, fruits à coque, lait, lupin, crustacés, gluten, sulfites, poisson, soja, céleri, moutarde, sésame, arachides, mollusques...

Les menus peuvent être modifiés à tout moment en fonction du marché et des saisons et/ou liés à des contraintes techniques et d'approvisionnements.

Le Proviseur,

P. MINZIÈRE