

Semaine du 08 avril au 12 avril 2024

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Betteraves et maïs Jambon sec Salade de pâtes aux poivrons Bol de salade au bleu	Croissillons au fromage Pâté de foie Concombre à la vinaigrette Bol de salade	Œufs durs à la ciboulette Pastèque Bol de salade Céleri rémoulade à l'ancienne	Surimi macédoine Concombre fromage blanc Bol de salade Chou chinois en salade	Salade Niçoise Melon charentais Bol de salade Tomates, olives et oignons
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
Saucisses de Toulouse	Sauté de dinde	Pavé de volaille mariné	Cheese burger maison Mc chicken maison	Brochettes de dinde sauce à l'abricot
Poisson	Poisson	Poisson	Poisson	Poisson
Filet de colin	Filet de poisson à l'indienne	Filet de lieu sauce bonne femme	Filet de colin d'alaska pané	Cœur de merlu aux épices
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
Purée	Riz pilaf	Boulgour	Frites	Semoule aux épices
Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes
Poivrons en piperade maison	Pôlée méridionale	Brocolis persillés	Duo de haricots à la persillade	Trio de légumes
Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Brique de lait Yaourt nature Emmental	Brique de lait Yaourt nature Brie	Brique de lait Yaourt nature Tomme de chèvre	Brique de lait Yaourt nature Mimolette	Brique de lait Yaourt nature Saint Nectaire
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Donut's	Salade de mangue	Riz au lait	Barre glacée snickers	Gâteau au chocolat
Poire au chocolat	Muffin aux fruits rouges		Fromage blanc - compote de pomme	
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Vu, le Proviseur
M. Delamare

Le Gestionnaire
Mme Oria Nigaize

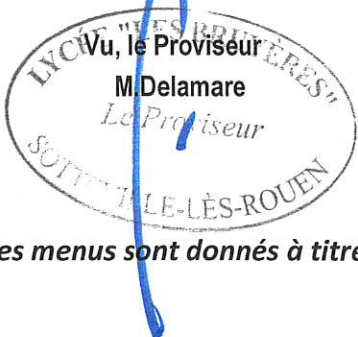
Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

INTERNE

Semaine du 08 avril au 12 avril 2024

Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
Pastèque	Salade de Neufchatel	Billes de melon	Cœur de palmier mimosa	
Fréquence libre	Fréquence libre	fréquences libre	fréquences libre	Fréquence libre
Filet de poisson Steack de bœuf Normand	Filet de poisson Petit pané de fromage	Filet de poisson Sauté de veau à la Corse	Filet de poisson Cuisse de poulet au curry	Menu du jour
Féculents	Féculents	Féculents	Féculents	Féculents
Pommes grenailles de Normandie	Lentilles cuisinées	Coquillettes	Riz safrané	
Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes
Tomate à la provençale	Gratin de choux fleurs	Epinards à la crème	Carottes et champignons sautés	
Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Yaourt nature - Brique de lait	Yaourt nature - Brique de lait	Yaourt nature - Brique de lait	Yaourt nature - Brique de lait	Yaourt nature - Brique de lait
Choux à la crème	Entremet chocolat	Gratin de poires	Pana cota aux framboises	



Le Gestionnaire
Mme Oria Nigais



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement