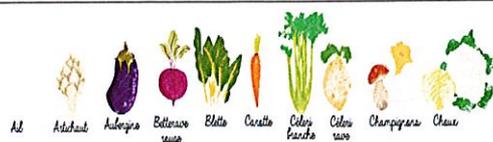


Menus du 22 au 26 avril 2024

Notre chef et son équipe vous proposent ...



Salade verte et fruits sont suggérés à tous les repas

Légende :



Local



Végétarien



Bio



Fromage à la coupe

Lundi 22 avril	Macédoine ou betteraves Poisson meunière Riz pilaf et carottes sautées à l'ail St Paulin ou Brie Liégeois ou Flamby	
Mardi 23 avril	 Endives ou velouté de butternut / Lentilles corail Sauté de dinde au curry / semoule et petits pois Yaourt nature Banane chocolat ou banane au sucre	
Mercredi 24 avril	Carottes rapées Spaghetti bolognaise Camembert Smoothie banane	
Judi 25 avril	 Feuilleté fromage ou œufs mayonnaise Rôti de porc Penne Rigate et haricots verts Fromage Tiramisu	
Vendredi 26 avril	Taboulé ou salade de pâtes Croque-monsieur végétarien Salade Yaourt nature ou fromage Compote de pommes ou pomme au four	

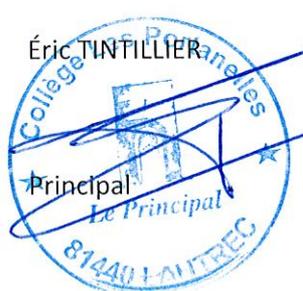
Donovan LE BECHEC


Chef de cuisine

Sabine BRU


Gestionnaire

Éric TINTILLIER


Principal

Menus du 29 avril au 3 mai 2024

Notre chef et son équipe vous proposent ...



Salade verte et fruits sont suggérés à tous les repas

Légende :



Local



Végétarien



Bio



Fromage à la coupe

Lundi 29 avril	Salade verte ou cèleri rémoulade Cordon bleu Coquillettes et haricots verts Yaourt nature Compote ou banane	
Mardi 30 avril		Endives aux noix ou potage de champignons Parmentier de colin Cantal ou St Nectaire Mousse chocolat
Mercredi 1 ^{er} Mai	FÉRIÉ	
Judi 2 mai	Salade de tomates ou carottes rapées Saucisse / frites Brie ou Camembert Choux chantilly ou chouquette	
Vendredi 3 mai		Friand fromage ou madeleines salées Raviolis aux fromages sauce à l'ail ou sauce tomate Yaourt nature Banane chocolat ou poire chocolat

Donovan LE BECHEC

Chef de cuisine

Sabine BRU

Gestionnaire

Éric TINTILLIER

Principal

Menus du 6 au 10 mai 2024

Notre chef et son équipe vous proposent ...



Salade verte et fruits sont suggérés à tous les repas

Légende :



Local



Végétarien



Bio



Fromage à la coupe

Lundi 6 mai		Œufs mayonnaise ou bruschetta chèvre/miel Filet de colin à la crème Blé et petits pois Yaourt nature Fruit de saison
Mardi 7 mai	Carottes rapées ou pêche au thon Haut de cuisse de poulet Purée de pommes de terre ou purée de patates douces Brie ou cantal Crème chocolat ou vanille	
Mercredi 8 mai		
Judi 9 mai		
Vendredi 10 mai		

Donovan LE BECHEC

Chef de cuisine

Sabine BRU

Gestionnaire

Eric FINTILLIER

Principal