



MENU

Du 31 mars au 04 avril 2025

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade grecque / Salade de tomates / Œuf mayo Andouillette / Steak haché / Riz / Carottes à la crème Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Ile flottante	Bouillon vermicelle Potée savoyarde / Crudités Fromage Fruit / Fromage blanc framboise
Mardi	Pain Beurre	Salade exotique / Taboulé / Macédoine Lasagne / Lasagnes aux légumes / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Baba à la crème choco-noisette	Betteraves Poisson pané / Riz Fromage Fruit / Crème brûlée
Mercredi	Confiture Céréales Jus de fruit Yaourt Café	Carottes râpées / Salade de blé texane / Quiche petits pois-chèvre Sauté d'agneau printanière / Merguez / Semoule / Julienne de légumes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote fromage blanc	Salade de tomates Sauté de dinde au curry / Purée Fromage Fruit / Tarte au chocolat
Jeudi	Lait Boisson chocolatée	Salade verte aux agrumes / Salade niçoise / Pâté de volaille Escalope à la crème / Endives au jambon / Pommes de terre sautés / Crumble de courgettes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Beignet framboise	Céleri à l'indienne Croque-monsieur / Salade verte Fromage Fruit / Mousse café
Vendredi		Friand au fromage / Courgettes à la menthe / Fenouil vinaigrette Rognon sauce moutarde / Cordon bleu / Purée / Ratatouille Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Entremet chocolat	<i>BONNES VACANCES</i>

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLESE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.