



# MENU SEMAINE DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

Focus sur quelques plats maison

## REPAS DU MIDI (Menu conseillé) (alternative végétarienne)

ENTRÉES

PLATS CHAUDS

LAITAGES

DESSERTS

Menus susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. -

LU 29

Salad' bar :  
Préparations maison à base de légumes frais  
Mousse de canard

Dos de colin à la bretonne  
Haricots verts bio  
Pâtes bio  
Cordons bleus



Carré de l'Est  
Yaourts aux fruits

Compote  
Fruits

Feuilletés au fromage  
Tortellinis bio à la tomate et mozzarella  
Yaourts aux fruits mixés  
Tiramisu

MA 30

Salad' bar :  
Préparations maison à base de légumes frais  
Salade de lentilles

Sauté de porc à la moutarde  
Blé bio  
Courgettes bio  
Falafels à la sauce épicée



Yaourts veloutés natures  
Bûche du Pilat

Glaces  
Fruits

ME 01

### JOUR FERIE



### JOUR FERIE

JE 02

Salad' bar :  
Préparations maison à base de légumes frais  
Salade rigoletto

Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz bio  
Poêlée de légumes bio  
Rougail de saucisses



Comté bio  
Yaourts aux fruits



Tartes au citron  
Fruits

Salade coleslaw  
Gratin de gnocchis aux épinards  
Morbier bio  
Crèmes dessert bio



VE 03

Salad' bar :  
Préparations maison à base de légumes frais

Lasagnes

Yaourts à boire  
Camembert bio



Biscuits  
Fruits

La Gestionnaire,

Le Proviseur,

P. ROURE

J. BARETJE



BonnesImages.com