



# MENU



**DU 8 AU 12 AVRIL 2024**

<b>Semaine 15</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Dîner</b>
Lundi 08/04	<i>Salade piémontaise</i> <i>Crumble de légumes</i> ou Omelette japonaise <i>Semoule</i> ou <i>Ratatouille Bio</i> <i>Liégeois divers</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Pamplemousse</i> <i>Pissaladière aux légumes</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Plateau de fromages Normandie et Nord</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 09/04	<i>Salade pâtes à la catalane</i> <i>Haché de porc sauce au bleu</i> ou Filet de dinde tex-mex <i>Flageolets</i> ou Tomates provençales <i>Plateau de fromages Normandie et Nord*</i> <i>Beignet divers parfums</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Dos de colin en croûte</i> <i>Céréales aux légumes</i> <i>Yaourt à boire</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 10/04	<i>Wrap au jambon</i> <i>Brandade</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Soupe tomate-vermicelles</i> <i>Suprême de pintade</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes</i> <i>Tarte normande MAISON</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 11/04	<i>Entrée décomposée</i> <i>Bœuf bourguignon Bio</i> ou Crêpinette de porc sauce Porto <i>Pâtes fraîches Bio</i> ou Poêlée de légumes oubliés <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes*</i> <i>Crème dessert Bio</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Entrée décomposée</i> <i>Bruschetta savoyarde</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Banane au chocolat</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 12/04	<i>Panibuns</i> ou Samoussas <i>Cordon bleu ou Rôti de bœuf sauce forestière</i> <i>Grenailles persillées</i> ou Duo de courgettes <i>Flan nappé caramel</i> <i>Pommes Bio</i>	<i>Nems de légumes</i> <i>Filet mignon au poivre vert</i> <i>Fondue de poireaux</i> <i>Plateau de fromages Nouvelle Aquitaine</i> <i>Gâteau yaourt ananas MAISON</i> <i>Pommes Bio</i>

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

\* Aide U.E à destination des écoles

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.