





MENU



DU 29 AVRIL AU 4 MAI 2024

Semaine 18	Déjeuner	Dîner
Lundi 29/04	<i>Feuilleté chèvre ou saucisse</i> <i>Steak haché</i> ou Rôti de porc à la sauge <i>Purée</i> ou Potiron sauté <i>Crème dessert Bio divers parfums</i> Pommes Bio	<i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Suprême de pintade</i> <i>Chou braisé</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes</i> <i>Fruit frais de saison</i> Pommes Bio
Mardi 30/04	<i>Taboulé</i> <i>Sauce saumon</i> ou Saucisses de volaille <i>Pâtes fraîches Bio</i> <i>Plateau de fromages Rhône-Alpes*</i> <i>Glace</i> Pommes Bio	<i>Pizza thon – pommes de terre</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Poêlée de patates douces</i> <i>Yaourt sur lit de fruits</i> Pommes Bio
Mercredi 01/05 	<i>FERIE</i> 	
Jeudi 02/05	<i>Salade piémontaise</i> <i>Saucisse de volaille</i> ou Omelette <i>Haricots blancs</i> ou Carottes Vichy <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> Pommes Bio	<i>Melon</i> <i>Croque-monsieur</i> <i>Salade verte Bio</i> <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine</i> <i>Ile flottante</i> Pommes Bio
Vendredi 03/05	<i>Charcuterie</i> <i>Chili végétarien</i> ou Wings de poulet <i>Riz pilaf</i> ou Maïs rôti <i>Plateau de fromages Nouvelle-Aquitaine*</i> <i>Dony's chocolat</i> Pommes Bio	<i>Pastèque</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Semoule aux épices</i> <i>Tartelette aux fraises MAISON</i> Pommes Bio
Samedi 04/05	<i>Entrées variées</i> <i>Travers de porc laqués</i> <i>Grenailles persillées</i> <i>Desserts variés</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.