








MENU DU 25 AVRIL AU 29 AVRIL 2022

DEJEUNER	DINER
<p>LUNDI 25 AVRIL Entrées variées Bœuf bourguignon Ou quenelle de brochet sauce armoricaine Gratin dauphinois Laitage au choix Fruit de saison</p>	<p>Salade composée Escalope de volaille Carottes à la crème Laitage Glace</p>
<p>MARDI 26 AVRIL Entrées variées Tranche de foie Ou poisson pané sauce rémoulade Haricots verts bio à l'ail BUFFET FROMAGE Gâteau basque ou fruit frais</p>	<p>Salade de riz Croque-monsieur « maison » Salade verte Laitage Choux chantilly « maison »</p> 
<p>MERCREDI 27 AVRIL Crudités Omelette aux fines herbes. Pommes de terre sautées Laitage Salade de fruits « maison »</p> 	<p>Salade de carottes bio Steak haché Ratatouille « maison » Laitage Compote de pommes « maison »</p> 
<p>JEUDI 28 AVRIL Entrées variées Filet de saumon sauce hollandaise Ou merguez Petits pois à la française Laitage au choix Tarte aux pommes « maison » ou fruit frais</p> 	<p>Céleris bio aux amandes Tomates farcies « maison » Riz pilaff bio Laitage Yaourt aux fruits bio</p> 
<p>VENDREDI 29 AVRIL Entrées variées Gratin de macaronis bio au jambon Ou gratin de macaronis bio aux légumes Laitage au choix Fruit de saison</p>	<p>/</p>

LA GESTIONNAIRE,

LE PRINCIPAL,



V. EBEL

J. DE SOUSA

DEPENU, SECRETARIAT LB ET CB, LOGE, GESTION LB ET CB, AGENCE COMPTABLE, SALLE DE PROFS LB ET CB, VIE SCOLAIRE LB (2X) ET CB (2X) AGENTS CB (5X), INFIRMERIE (1X)

DEPUIS JANVIER 2017, LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE