



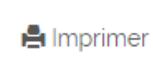
Semaine du lundi 22 au vendredi 26 avril 2024



	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTRÉE	 Carottes râpées 	Tomate cerise 	Blanc de dinde & cornichons	Betteraves & maïs 	 Concombres façon raïta
PLAT	 Cuisse de poulet & mayonnaise	Dos de colin 	Pizza aux 3 fromages 	 Daube de boeuf	 Brandade de poisson
GARNITURE	Pommes noisettes	Légumes & sauce aïoli	Laitue	Gnocchi 	
FROMAGE	Tartare	Kiri	 Fromage de chèvre affiné	Cantal à la coupe 	Comté 
DESSERT	Ananas	Éclair chocolat	Pêches au sirop	 Fraises 	Mousse chocolat noir




















SP : Sans porc





Semaine du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2024



	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
ENTRÉE	Feuilleté hot dog à la volaille	 Tomates 	Macédoine 	Radis & beurre
PLAT	 Steak haché & mayonnaise 	Tielle sétoise	 Blanquette de veau 	Omelette 
GARNITURE	 Carottes vapeurs 	Purée de courgettes à la vache qui rit	Pâtes 	Haricots verts 
FROMAGE	Port Salut	Le carré	Tomette basque	Pont l'Évêque 
LAITAGE		Yaourt aux fruits 		
DESSERT	Salade de fruits		Banane 	 Brioche aux pépites de chocolat 



PRODUIT LOCAL



AOP



HVE / CE2

SP : Sans porc

 Imprimer