

Semaine du 28 mars au 01 avril 2022

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01
Salade du pêcheur Omelette aux PDT Salade Fromage Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Poêlée de légumes Riz Basmati façon cantonnaise Beignet au chocolat	Salade de gésiers Boulette de bœuf et porc maison Purée de tomates Semoule Glace	Carottes râpées Steak haché Haricots mange-tout Petits lardons Compote et spéculoos	Haricots verts à la Parisienne Poisson Courgettes Fromage Eclair


Semaine du 04 avril au 08 avril 2022

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Grillon Charentais Jambon braisé Haricots ½ secs Yaourt	Concombre Filet de poulet Frites Glace	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Croque-monsieur Provençal Salade Gâteau au chocolat	Sardine à l'huile Parmentier de canard Salade Fromage Fruits	Œuf mayonnaise Poisson façon meunière Légumes de couscous Gaufre

Semaine du 11 avril au 15 avril 2022

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Friand au fromage Chipolata Lentilles du Puy Fromage blanc et son coulis	Potage Sauté de dinde au curry Riz Tropézienne	Jambon de pays Rôti de porc Tomates à la Provençale Courgettes sautées Yaourt	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de tomates Œufs mimosa Tarte aux oignons Salade aux noix Fromage Fruits	Salade de betteraves Fish and chips Pommes au four Glace

Semaine du 18 avril au 22 avril 2022

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	Surimi Effiloché de dinde Frites Yaourt	Radis au beurre Pizza Salade Glace	Salade de chèvre Sauté de veau aux olives Carottes et petits pois Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Potage Nouilles aux légumes Crème anglaise et biscuit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.
Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81