







Semaine du 24 avril 2023 au 28 avril 2023

Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
<u>MENU VEGETAL</u> Friand au fromage Omelette Salade Fromage / Fruits	Carottes râpées Steak haché Pommes de terre au four Eclair	Salade de gésiers Croque-Monsieur Salade Glace 	Salade de Betteraves Sauté de volaille Semoule aux légumes Fromage / Fruits	Terrine de campagne Poisson Courgettes persillées Crème anglaise / Biscuit

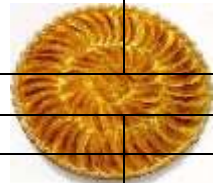

Semaine du 01 mai 2023 au 05 mai 2023

Lundi 01 mai	Mardi 02 mai	Mercredi 03 mai	Jeudi 04 mai	Vendredi 05 mai
	Salade de thon Filet de poulet / Haricots verts Gaufre	<u>MENU VEGETAL</u> Radis au beurre Gnocchis poêlés / Parmesan Tiramisu	Salade Concombres / Tomates Saucisse / Petits Pois Petit Suisse 	Salade d'haricots verts Calamars à la Romaine Riz Glace

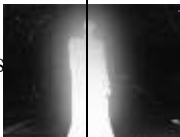
Semaine du 08 mai 2023 au 12 mai 2023

Lundi 08 mai	Mardi 09 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
	Surimi Cordon bleu Haricots beurre Compote / Spéculoos	Salade Niçoise Veau / Ratatouille Crêpes	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de chèvre Pâtes à la tomate et Parmesan Glace	Salade de tomates Niçoises Poisson Pommes de terre Fromage / Fruits

Semaine du 15 mai 2023 au 19 mai 2023

Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai
Saucisson Rôti de porc Flageolets Yaourt 	Melon Effiloché de dinde façon Kebab Semoule Tarte	Tomates / Mozzarella Lasagnes Salade Mousse au chocolat		<u>MENU VEGETAL</u> Croque-Monsieur au Gouda Frites Glace

Semaine du 22 mai 2023 au 26 mai 2023

Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai
Taboulé Saucisse de Toulouse / Lentilles Fromage / Fruits	Melon Filet de poulet Riz à la Provençale Madeleine au chocolat	Salade d'avocat Bœuf au four Tomates provençales Pommes de terre Dame Blanche 	<u>MENU VEGETAL</u> Concombre Crêpe farcie Salade Glace	Carottes râpées Poisson Courgettes Liégeois

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