



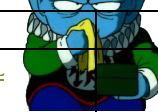
Semaine du 25 avril au 29 avril 2022

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Friand au fromage Jambon braisé/ Haricots verts Gaufre	Salade de tomates Steak haché Pommes de terre au four Fromage et Fruits	Salade de gésiers Boulette de viande maison Purée de tomates/Semoule Glace	Salade niçoise Poisson façon meunière Courgettes Yaourt	



Semaine du 02 mai au 06 mai 2022

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Salade de concombre Poulet rôti/Haricots beurre Petit Suisse	<u>MENU VEGETAL</u> Riz Niçois Pommes de terre au four Salade Compote et Spéculoos	Radis au beurre Quiche Lorraine maison Salade Tropézienne	Saucisson Cordon bleu/Purée de carottes Fruits	Salade d'haricots verts Poisson/Riz Pilaf Yaourt

Semaine du 09 mai au 13 mai 2022

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Surimi Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage et Fruits	 Sardine à l'huile Filet de poulet Ratatouille maison Eclair	Melon Bœuf/Frites au four Ile flottante	<u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Pennes à la tomate et parmesan Glace	 Grillon Charentais Poisson Epinards à la crème Yaourt

Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de pâtes, jambon, gruyère Omelette/Salade Viennois	Salade de chèvre chaud Effiloché de dinde/Frites Glace	 Salade d'avocat Rôti de porc Tomates à la Provençale Poêlée de légumes Gâteau au chocolat	 Tomate à la Niçoise Poisson/Semoule Fromage et Fruits	<u>MENU VEGETAL</u> Melon Croque-Monsieur Salade crouton et pignons de pin Riz au lait

Semaine du 23 mai au 27 mai 2022

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Mousse de foie Sauté de dinde au curry Riz à la tomate Fromage et Fruits	Melon Steak haché/Haricots verts Semoule au lait	<u>MENU VEGETAL</u> Crudités Pâtes façon Carbonara Gorgonzola Glace		Salade de betteraves Poisson Pommes boulangères Tarte

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