




Semaine du 29 avril 2024 au 03 mai 2024


Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
<u>MENU VEGETAL</u> Friand au fromage Couscous de légumes Yaourt	Salade de concombres Steak haché / Haricots plats Flan au chocolat		Salade de tomates Rôti de porc / Lentilles Compote et biscuit	Grillon Charentais Poisson / Purée Gâteau Basque



Semaine du 06 mai 2024 au 10 mai 2024


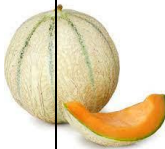
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Salade de betteraves Saucisse de Toulouse / Flageolets Fromage / Fruits	Radis au beurre Filet de poulet / Frites Glace			

Semaine du 13 mai 2024 au 17 mai 2024


Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade d'haricots verts Jambon braisé Pommes de terre au four Fromage / Fruits	Céleri rémoulade et carottes Filet de dinde braisé Haricots blancs Yaourt	<u>MENU VEGETAL</u> Salade Grecque à la Fêta Pizza Glace	 Melon Lasagnes maison / Salade Crème anglaise et biscuit	Taboulé Fish and chips / Courgettes Compote



Semaine du 20 mai 2024 au 24 mai 2024

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	<u>MENU VEGETAL</u> Salade de concombres et tomates Pâtes au Parmesan Eclair	Rillettes de thon Rôti de bœuf Tomates à la Provençale Haricots plats Tiramisu	Salade de gésiers Poulet rôti / Petits pois Fromage / Fruits	 Melon Poisson / Riz Glace

Semaine du 27 mai 2024 au 31 mai 2024

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Surimi Saucisse merguez / Semoule Tarte	Salade Niçoise Cordon bleu / Courgettes Compote	Salade d'avocats et crevettes Croissant au jambon / Salade Yaourt	Melon Paëlla Fruits	 <u>MENU VEGETAL</u> Carottes râpées Tomates à la Provençale / Frites Glace



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