









































MENU du 29 au 02 avril 2021

*Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

Du lundi au vendredi	PETIT DEJEUNER		Café – Chocolat - Lait - Jus d'orange/pomme Produits Laitiers – Pain - Beurre- Confiture - Céréales	
		DEJEUNER	DINER	
LUNDI 29	Feuilleté fromage Tendron de veau provençal   Haricots plats Petits suisses Fruits		Jambon à la russe  Steak haché Pomme sautées Fondu président Fruits	
MARDI 30	Salade composée   Tajine de bœuf  Semoule  Tarte citron /chocolat Fruits	<u>Menu végétarien</u> Salade composée   Tajine végétarienne   Semoule  Tarte citron /chocolat Fruits	Strasbourgeoise  Cuisse de poulet rôtie  Brocolis au jus  Compote Fruits	
MERCREDI 31	Charcuterie/tapas de radis et sardines  Dos de colin dieppoise  Julienne de légumes Fromage de pays  Fruits		Salade coleslaw  Côte de porc sauce espagnole   Pâte penne  Flan chocolat  Fruits	
JEUDI 1	Tomate œuf  /avocat/salade de maïs   Boulette de bœuf à la tomate  Riz aux champignons  Flan parisien  Fruits		Salade de pâtes   Omelette pomme de terre  Poêlée ratatouille Tartare Fruits	
VENDREDI 2	Toast au chèvre  /pêche au thon  /surimi  Cassolette de poissons  Quinoa au four  Crème dessert fermière  Fruits			

 Plat entièrement cuisiné sur place

 Produit local

 Produit BIO

La Gestionnaire

Le Proviseur