























M E N U

SEMAINE DU 3-mai AU 7-mai-2021

(SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS)

JOURS	M I D I	S O I R
LUNDI	Salade Gauloise  Steak haché frais sauce au porto ou Cabillaud  Lentilles/Pâtes papillon Yaourt aromatisé au lait entier Orange 	Tomate farcie ou poisson Riz sauvage Yaourt aromatisé Banane 
MARDI	Taboulé, Carottes rapées aux agrumes  Lapin chasseur ou Foie de veau ou filet de lieu  Purée de pomme de terre Tomme de vache "Bio"/Yaourt nature sucré bio Pomme 	Quiche Lorraine  Salade Rondelet aux noix Glace
MERCREDI	Jambon de pays ou saucissons à l'ail  Blanquette de poisson ou boule de bœuf  Pâtes aux herbes/Choux de Bruxelles  Bleu d'auvergne Banane 	Pamplemousse  Sauté de veau ou poisson  Haricots verts  Kiwis 
JEUDI	Salade Tutti Frutti  Fondu Creusois/ Jambon blanc ou dinde  Frites/ salade verte Tarte au chocolat	Brochette de dinde  Duo courgettes pomme de terre  Salade de fruits
VENREDI	Feuilleté emmental Poisson pané Gratin de chouxfleurs/Riz  Yaourt panier de fruits mixés/fromage Fruits 	

La Gestionnaire,

L'Infirmière,

Le Proviseur,

Mme Courivault

Mme

Mr VAREILLE

local

Produits locaux



Produits livrés brut
Préparés dans nos locaux



Préparations travaillées dans nos locaux,
Cuissons maison/Fabrications maison.