

Menus du 29 Avril au 3 Mai 2024

(Semaine 18)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Pêche au thon/</u> <u>Maquereaux</u></p> <p> <u>Saucisse/</u> <u>Galette épinard-</u> <u>fromage</u></p> <p> <u>Lentilles</u></p> <p><u>Fromage</u></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Bar à salade</u></p> <p><u>Escalope poulet/</u> <u>Poisson au citron</u></p> <p><u>Purée</u></p> <p><u>Gaufre chantilly</u></p>	<p>FERIE</p>	<p> <u>Tarte flambée</u></p> <p> <u>Sauté</u> <u>d'agneau au curry/</u></p> <p> <u>Galette</u> <u>végétarienne</u></p> <p> <u>Poêlée de légumes à</u> <u>l'orientale</u></p> <p><u>Flan au choix</u></p>	<p><u>Bar à salade</u></p> <p><u>Cœur de merlu/</u> <u>Paupiette de veau</u></p> <p><u>Cœur de blé</u></p> <p><u>Fromage</u></p> <p><u>Fruit</u></p>

Sous réserve de la livraison des marchandises par nos fournisseurs ainsi qu'à la fluctuation des effectifs – Viande bovine d'origine française (décret n°2002-1465 du 17/12/02)

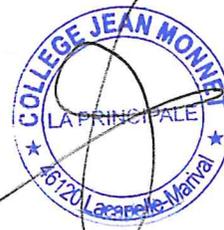
Consignes de tri : Déchets à mettre dans le bac vert / Déchets à mettre dans le bac rouge / Fromage à 60% local et 40% industriel

Produit fait maison

Produit biologique

Produit local

La Principale,



L. FRAN CART

La gestionnaire,



S. PEYRONNET

SELF (A3)
CUISINE

INFIRMERIE
INTENDANCE
SALLE DES PROFS

VITRINE AED
PREAU SELF
VIE SCOLAIRE