

























Semaine 14, du 03 au 07 Avril 2024 , l'Equipe Restauration vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte Française , composée Petite quiche Lorraine  Celeri en remoulade  Tartine de Paté de foie		Salade verte Française , composée Petit feuilleté Emmental Charcuterie du jour Salade de maïs	Salade verte Française , composée Pomelos rose de Corse Carottes Française rapées Tarte oignons et Jambon Paté en croute
	Cordon Bleu de Dinde  Sauté de Bœuf Charollais 		 Roti de Poulet Sce forestière   Porc Fermier au Curry 	Boulettes façon Couscous  Poisson frais* , selon arrivage
	Pate au pesto   Petit-pois cuisinés 		Blé cuisiné aux petits légumes  Endives de France braisées	Semoule de blé Carottes à la crème
	Yaourt nature sucré fromage Bqte / Pt suisse sucré Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / Coupe Fromage sucré ou battu
	Fruit frais Brownies crème Anglaise  Petit Yaourt a boire Tranche de gateau 4/4 Compote de Pomme		Fruit frais Donut's Battu au coulis de Framboise Cocktail de fruits au sirop	Fruit frais Tarte au Chocolat Ananas au sirop léger Chausson aux pommes
 Produit locaux 	 Le produit maison 	La selection du chef  	 Produit Bio 	 Produit frais 

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons de réelles difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraiche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier est maitre de sa décision dans le choix du poisson