

Semaine 14, du 31 au 04 Avril 2025 , l'Equipe Restauration vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Française , composée Jambon de Bourgogne persillé 🌱 Salade d'endives Jambon Crouton Crêpe a l'emmental Coupelle de Chorizo cular	Salade verte Française , composée Tarte chaude du moment Tartine surimi Mayonnaise Jambon cuit 🏠 Salade de Pate composée		Salade verte Française , composée Salami et Rosette Lyonnaise Salade de cervelas maison 🏠 Salade de Lentille vertes 🌱 Carottes Francaises rapées 🌱	Salade verte Française , composée Salade de Céréales et légumes Salade de pois chiches 🏠 Tartine de Charcuterie Salade de Maïs et thon
Quiche Lorraine Quiche Fromage Aile des raies aux Capres	Paupiette de Veau Escalope Viennoise 🌱 Filet Mignon de Porc rôti		🌱 Tortellini Boscone 🌱 Saucisse Liasse Fermière 🌱 🌱 et ses pommes vapeur 🌱	Calamar à la Romaine 🌱 Poisson frais* , selon arrivage
Penne Lustucru 🏠 Petit Pois cuisiné	🌱 Choux fleur en gratin 🌱 Pomme Purée Mousseline			Mousseline de Carottes Riz Pilaf aux légumes
Yaourt nat sucré/ Petit suisse fromage Barquette / portion Fromage Camembert ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu
Fruit frais Eclair à la Vanille 🌱 Pomme cuite au Four 🌱 Tarte au Flan Parisien Petit Beignet Nature	Fruit frais Beignet à la Framboise 🌱 Poire Poché Belle Hélène 🏠 Gaufre de Bruxelles Battu aux fruits		Fruit frais Petite Crêpe Nutella 🏠 Gâteau Citron Maison 🏠 Comptée de Pomme maison 🌱 🏠 Tiramisu de Dominique	Fruit frais Compote de Pomme Tarte tout parfums Cocktail de Fruits au sirop Mousse au Chocolat
 Produit locaux 🌱	🏠 Le produit maison 🏠	La selection du chef 	 \$ 	 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