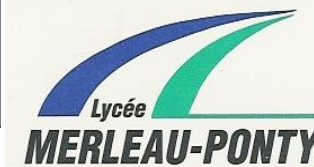




MENUS DE LA SEMAINE
du mardi 2 avril 2024 au vendredi 05 Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner		BUFFET D'ENTREES CONCOMBRES TZATZIKI ----- OU VEGETARIEN PETIT SALE ----- PAIN LENTILLES AU JUS MAISON SALADE VERTE LOCALE HARICOTS PLATS ----- MAASDAM ----- POMME 10H PANIER DE SAISON	BUFFET D'ENTREES CAROTTES RAPEES ----- OU VEGETARIEN FILET DE POISSON ----- PAIN SALADE VERTE LOCALE COURGETTES SAUTEES ----- OSSAU IRATY ----- POMME 10H PAIN PERDU	BUFFET D'ENTREES TOMATES A LA GRECQUE ----- OU VEGETARIEN CHILI CON CARNE ----- PAIN SALADE VERTE LOCALE RIZ PILAF AUBERGINES GRILLEES ----- MIMOLETTE ----- POMME 10H CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	BUFFET D'ENTREES MACEDOINE ----- OU VEGETARIEN CORDON BLEU ----- PAIN SALADE VERTE LOCALE SEMOULE RATATOUILLE ----- PETITS SUISSES ----- POMME 10H PANIER DE SAISON
Diner		CELERI REMOULADE ----- PIQUE NIQUE RÔTI DE VEAU ----- PAIN SALADE VERTE LOCALE COQUILLETES ----- CAMEMBERT ----- DESSERT GOURMAND	RILLETES ----- PIQUE NIQUE PARMENTIER DE CANARD ----- PAIN SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AROMATISE ----- SALADE DE FRUITS	TABOULE ----- PIQUE NIQUE PAVÉ DE SAUMON ----- PAIN SALADE VERTE LOCALE HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- MOTTIN CHARENTAIS ----- COMPOTE DE FRUITS	

Le menu indique est celui nutritionnellement conseillé (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).

Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

Le Proviseur

