



## MENU DU 22 AVRIL AU 17 MAI 2024

|                          | ENTREE   | PLAT  | FROMAGE             | DESSERT                   |
|--------------------------|--|---|---------------------|---------------------------|
| <b>Lundi 22 avril</b>    | Salade monégasque  | Sauté de porc au caramel, riz pilaf                             | Petit suisse sucré  | Fruit de saison           |
| <b>Mardi 23 avril</b>    | Saucisson à l'ail  | Escalope de dinde à la crème, purée de carottes                 |                     | Fromage blanc aux fruits  |
| <b>Mercredi 24 avril</b> | Tomates vinaigrette  | Filet de colin, épinards à la crème, pommes de terre persillées | Mimolette           | Compote de pomme          |
| <b>Jeudi 25 avril</b>    | Céleri rémoulade   | Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale                   | Yaourt sucré        | Gateau au chocolat maison |
| <b>Vendredi 26 avril</b> |  Oeufs durs vinaigrette   | Pizza végétale, salade verte                                    | Carré fondu         | Fruit de saison           |
|                          | ENTREE   | PLAT  | FROMAGE             | DESSERT                   |
| <b>Lundi 29 avril</b>    | Carottes rapées vinaigrette  | Jambon blanc, frites  | Cantadou            | Fruit de saison           |
| <b>Mardi 30 avril</b>    |  Concombre bulgare        | Hachis végétarien   |                     | Yaourt aromatisé          |
| <b>Mercredi 1er mai</b>  |  | <b>FERIE</b>  |                     |                           |
| <b>Jeudi 2 mai</b>       | Sardines et beurre   | Bœuf à la hongroise, petits pois à l'estragon                   | Emmental            | Glace                     |
| <b>Vendredi 3 mai</b>    | Chou blanc rémoulade   | Poisson pané, haricots verts persillés                          | Camembert           | Cocktail de fruit         |
|                          | ENTREE   | PLAT  | FROMAGE             | DESSERT                   |
| <b>Lundi 6 mai</b>       | Betteraves vinaigrette   | Echine de porc salée, haricots blancs                           | Petit Louis tartine | Compote pomme banane      |
| <b>Mardi 7 mai</b>       |  Tomates vinaigrette    | Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate                 | Yaourt sucré        | Fruit de saison           |
| <b>Mercredi 8 mai</b>    |  | <b>FERIE</b>  |                     |                           |
| <b>Jeudi 9 mai</b>       |  | <b>FERIE</b>  |                     |                           |
| <b>Vendredi 10 mai</b>   |  | <b>PAS DE CLASSE</b>  |                     |                           |
|                          | ENTREE   | PLAT  | FROMAGE             | DESSERT                   |
| <b>Lundi 13 mai</b>      | Taboulé  | Fricassée de volaille sauce forestière, carottes persillées     | Emmental            | Fruit de saison           |
| <b>Mardi 14 mai</b>      | Tomates maïs vinaigrette   | Omelette au fromage, haricots verts persillés                   | Fromage blanc sucré | Eclair à la vanille       |
| <b>Mercredi 15 mai</b>   | Carottes rapées vinaigrette  | Sauté de veau marengo, pommes noisette                          | Carré fondu         | Pêche au sirop            |
| <b>Jeudi 16 mai</b>      | Concombre bulgare  | Chipolatas, ratatouille, tortis au beurre                       |                     | Crème vanille dessert     |
| <b>Vendredi 17 mai</b>   |  Chou fleur vinaigrette | Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé printanier           | Camembert Bio       | Fruit de saison           |

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien