

MENU DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 31/3	Salade de pépinettes, tomates mimosa, fenouil au miel Jambon braisé ou cuisse de canette Carottes bio à la béchamel - Champignons sautés Fromage ou laitage Riz au lait, yaourt brassé fermier ou fruit	Houmous bio Croque Monsieur Salade verte Fromage ou laitage Panna cotta
MARDI 1/4	Betteraves rouges, salade de gésiers confits, salade de panais Côtes de veau ou chili con carné Riz bio - côtes de blettes Fromage AOP, IGP, Bio aide UE à destination des écoles Yaourt fermier aux fruits, banane à la chantilly ou fruit	Salade San Marco Filet de poisson bordelaise Epinards à la crème Fromage ou laitage Roulé au chocolat
MERCREDI 2/4	Charcuterie, champignons à la grecque, céréales gourmandes bio Escalope de poulet ou coq au vin Chou chinois - trio de légumes bio Fromage ou laitage Entremet caramel beurre salé, pêches au sirop ou fruit	Guacamole Emincé de porc au paprika Purée de pois cassés Fromage ou laitage Coupe litchis kiwis
JEUDI 3/4	Concombres fêta, œufs durs, taboulé Tortellinis au bœuf ou tortellinis ricotta épinards Brocolis bio - Purée de patates douces Fromage ou laitage Donuts, fruits secs ou fruit	Radis beurre Sauté de dinde à la basquaise Pommes samba Fromage ou laitage Compote meringuée
 VENDREDI 4/4	Macédoine mayonnaise, courgettes râpées, salade fromagère Moules marinières, filets de flétan sauce hollandaise Frites - Haricots verts Fromage ou laitage Crème dessert fermière, compote de pommes bio ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

L'Intendant



Le Gestionnaire

Le Proviseur

