

MENU DU 7 AVRIL AU 11 AVRIL 2025

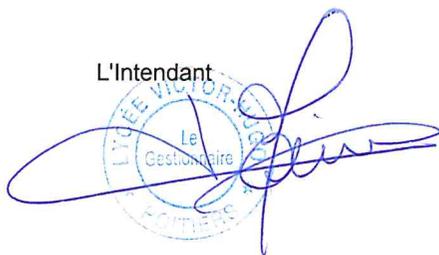
PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 7/4	Céleri rémoulade, rillettes de saumon, carottes râpées Sauté de dinde à la basquaise, cuisse de poulet rôti Trio de légumes bio, pâtes Fromage ou laitage Mousse au chocolat, compote pommes banane ou fruit	Nems Cœur de merlu sauce crustacé Poêlée de lentilles cuisinées Fromage ou laitage Crème pâtissière pralinée
MARDI 8/4	Concombre vinaigrette, salade de haricots rouges - maïs, asperges Boulettes de bœuf sauce tomate ou steak grillé Semoule bio - flageolets Fromage ou laitage Banane chantilly, yaourt aux fruits ou fruit	Avocat aux crevettes Brochette de volaille marinée Gratin de légumes Fromage ou laitage Religieuse café ou chocolat
MERCREDI 9/4	Salade piémontaise, faisselle, salade de chèvre chaud Saucisse de Toulouse Fermière - lasagnes de poisson Petits pois bio - crumble de céleri Fromage ou laitage Flan pâtissier, coupe aux agrumes ou fruit	Sardines à l'huile Spaghettis à la bolognaise Salade Fromage ou laitage Milk Shake
JEUDI 10/4	Salade de tortis, médaillon de Surimi, salade coleslaw Sauté de porc fermier au curry ou sauté de volaille Thaï Jardinière de légumes - Navets glacés Fromages ou laitage AOP, IGP, Bio, aide UE à destination des écoles Cocktail fruits exotiques crème brûlée ou fruit	Salade fraîcheur Œufs à la coque Pommes noisettes Fromage ou laitage Liégeois de fruits
 VENDREDI 11/4	Œufs durs mimosa, radis, maquereaux au vin blanc Sauté de veau bio, tempura de colin Ratatouille - purée Fromage ou laitage Barre glacée - compotes 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 Proviseur

