

MENUS SEMAINE 15

DU 8 AU 12 AVRIL 2019



Lundi 8 avril 2019

Mardi 9 avril 2019

Mercredi 10 avril 2019



Friand fromage

Salade verte*

Boulettes de bœuf indienne

Steak de soja

Riz aux légumes

Bio yaourt nature

Mousse liégeoise

Fruits du jour*

Concombres bio

Batavia bio*

Poisson rôti

Steak de légumes

Purée de petits pois

Pommes grenaille

Activia citron ou coco

Banane bio*

Méli-Mélo

Batavia bio*

Brochettes poisson meunière

Spaghetti à la tomate

Laitage

Méli-mélo

Fruits du jour*

Jeudi 11 avril 2019



Tomates basilic bio*

Batavia bio*

Sauté de bœuf bio

Soja aux oignons

Ratatouille bio

Yaourt nature ou choco bio

Fruits bio*

Vendredi 12 avril 2019

Méli mélo de salades

Batavia bio*

Haut de cuisse grillée

Poisson

Poêlée du marché

Laitage

Méli-mélo

Fruits de saison*



En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire déclarés au service médical de l'établissement et pour tout conseil ou question sur l'élaboration du menu du jour, prendre l'attache du Responsable de cuisine

Sous réserves des disponibilités des produits

Le Gestionnaire

F. AUBIN



La Provisseur

C. MAILLET



*Les fruits et légumes sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des Ecoles

MENUS SEMAINE 16

DU 15 AU 19 AVRIL 2019



Lundi 15 avril 2019

Sardines citron

Batavia

Tomates farcies
Thon émietté
Poêlée champignons
Spaghetti

Yaourt nature bio

Fruits du jour*

Mardi 16 avril 2019

Crudités

Batavia

Escalope milanaise
Poisson pané

Ratatouille
Pommes sautées

Laitage

Coupelle de fruits

Mercredi 17 avril 2019

Méli-mélo

Salade batavia

Bouchée à la reine
Poisson du jour

Haricot carotte
Riz

Yaourt nature bio

Tartelette abricot

Jeudi 18 avril 2019



Betteraves bio

Batavia bio*

Lasagne bolognaise bio
Poisson
Poêlée de légumes

Yaourt nature bio

Fruits de saison*

Vendredi 19 avril 2019

Méli mélo de salades

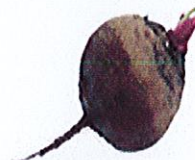
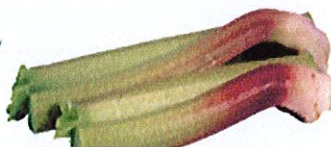
Batavia

Poisson citron
Purée de pois
Purée de pomme de terre

Laitage

Glace cône

Fruits de saison*



En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire déclarés au service médical de l'établissement et pour tout conseil ou question sur l'élaboration du menu du jour, prendre l'attache du Responsable de cuisine

Sous réserves des disponibilités des produits

Le Gestionnaire

F. AUBIN



Le Proviseur

C. MARGERAND



*Les fruits et légumes sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des Ecoles