

## MENU du 08 AU 12 AVRIL 2024

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - régional/local/bio 

\*plat avec porc.-

## Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> <b>08</b>	Salade verte/salade composée@-Tarte au fromage - Maquereaux à la tomate - Estouffade à la bourguignonne@- Moussaka végétarienne Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan @-Pommes vapeur - Fromage ou yaourt@- Fruit de saison -Beignet au chocolat-Compote de pomme bio@-	Salade verte/salade composée-Salade du pêcheur@ Jambon* blanc cornichon - Dos de colin basquaise @- mélange céréales kasha- Torsades au beurre@-Poêlée tex mex@- Fromage@ ou yaourt - Ananas frais@-Mousse au chocolat-
<b>MARDI</b> <b>09</b> Pain 	Salade verte/salade composée- Tartare tomates au basilic feta maison @-Betteraves aux agrumes - Quenelle forestière @ Lentille verte-Courgette sautée bio @- Fromage@ ou yaourt myrtille du coin - Fruit de saison@- Tarte aux pommes normande - Liégeois aux fruits -	Salade verte/salade composée-Coupe agrume Florida- cervelle des canuts@- Feuilleté au chèvre @- Mélange chou Romanesco et chou fleur bio @ Fromage ou petit suisse aux fruits@ - Fruit de saison- Flan à la vanille- Crêpe au chocolat@ -
<b>MERCREDI</b> <b>10</b>	Salade verte/salade composée -Courgette râpée au citron@-Salade piémontaise- Filet de poisson à la bordelaise @ - Mélange maïs et céréale légumineuse- carottes bio@ - mélange céréales bio @- Fromage@ ou yaourt - Cake maison à la praline -Fruit de saison-Crème dessert vanille bio @-	Salade verte/salade composée- Salade soja à l'ananas maison @- Salade lentilles* - Escalope de porc* charcutière@- rizotto aux champignons- Haricots beurre sautés@- Morbier @ ou yaourt- Fruit de saison@-Fromage blanc au miel-Ile flottante au caramel -
<b>JEUDI</b> <b>11</b> Pain 	Salade verte/salade composée@ - Rémoulade ciboulette-Pâté en croûte* - Paëlla fruit de mer et poulet @- paëlla végétarienne Riz safrané @ Fromage@ ou yaourt fraise bio- Fruit de saison-mille feuilles@-Compote de pommes/banane-	Salade verte/salade composée- Soufflé fromage maison@ -Pamplemousse- Roastbeef rôti au poivre@ - Cappelletis 5 fromage Tagliatelles fraîches@ aux légumes@- Fromage ou yaourt@- Fruit de saison@- crème brûlée maison - abricots sirop -
<b>VENDREDI</b> <b>12</b> Menu végétarien	Salade verte/salade composée-Terrine de légumes- taboulé oriental au blé bio @- Omelette bio pépéronata -escalope de dinde forestière- Tomate provençale@ et pommes frites@- Fromage à la coupe ou petit suisse au sucre@- Fruit de saison@ - Sundae au caramel-Pêche au sirop et coulis de fruits rouges -	<b>MENU SURPRISE</b>

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD

Le Proviseur,

Manuel NEVES