

**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> 08	Salade verte Estouffade à la bourguignonne Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan Yaourt Compote de pomme bio@	Salade du pêcheur Dos de colin basquaise Torsades au beurre Poêlée Tex Mex Fromage Ananas frais
<b>MARDI</b> 09 Pain 	Tartare de tomates au basilic feta maison Quenelle forestière Lentilles vertes et courgette bio Fromage Fruit de saison	Cervelle des canuts Feuilleté au chèvre Mélange chou Romanesco et chou fleur bio Petits suisses aux fruits Crêpe au chocolat
<b>MERCREDI</b> 10	Courgette râpée au citron Filet de poisson à la bordelaise Carottes bio Fromage Crème dessert vanille bio-	Salade soja à l'ananas maison Escalope de porc* charcutière Haricots beurre sautés Morbier Fruit de saison
<b>JEUDI</b> 11 Pain 	Salade verte Paëlla fruit de mer poulet Riz safrané Fromage Mille Feuilles	Soufflé fromage maison Roastbeef rôti au poivre Pâtes fraîches aux légumes Yaourt Fruit de saison
<b>VENDREDI</b> 12 Menu végétarien	Taboulé oriental au blé bio Omelette bio pépéronata Pommes frites- tomate provençale Petit suisse au sucre Fruit de saison	<b>MENU SURPRISE</b>

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARDLe Proviseur,  
Manuel NEVES