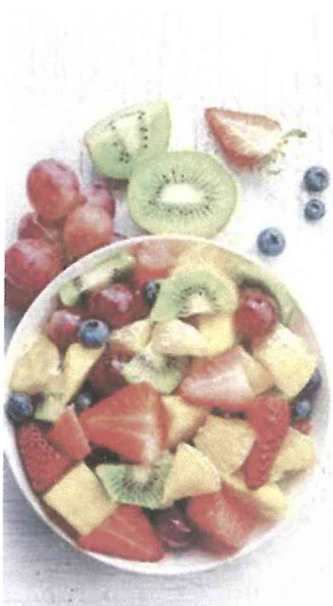
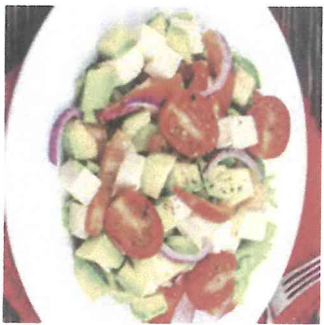




MENU Du 29 AU 03 MAI 2024					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Rosette/beurre Salade de tomate Salade fromagère	Cèleri rémoulade Betteraves/Mais Salade Jambon/fromage		Entrées chaudes Salade composée	Pâté en croûte Pastèque Mâche au bleu
PLATS (protéines)	Haut de cuisse de Poulet rôti	Sauté de porc aux olives		Colin à l'orientale	Escalope viennoise
	Lamelles d'encornet à L'armoricaine	Gratin de poissons		Boulette d'agneau façon tajine	Poisson pané
	Endives gratinées	Pomme de terre vapeur		Semoule	Haricots beurrés
LEGUMES FECULENTS	Riz pilaf	Chou romanesco		Légumes tajine	Pâtes
LAITAGES	Fromage	Fromage		Yaourt aux fruits	Yaourt bio
DESSERTS	Eclair au chocolat	Compote de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison

Vinaigrette faite maison (menu sous réserve de modification)

La Gestionnaire

S.GUILLEMET



Le Principal

P. CONSTANT-GLEYE



Les élèves bénéficiant d'un P.A.I sont priés de demander la composition des plats à la personne qui gère la borne d'accès au self