




## Menus du 13 au 17 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Assortiments de crudités variées Blanquette de volaille Boulettes de bœuf sauce piquante Poêlée de légumes grillés Pâtes tricolores Yaourt Beignet Fruits	Concombre à la crème Radis et beurre Salad'bar Pâtes à la bolognaise de légumes Nuggets de blé Salade verte Yaourt Fruits Poire chocolat Ananas chantilly	Salade piémontaise au poulet Steak haché – Sauce échalotes Carottes au lait de coco Fromage Fruits / Tarte feuilletée aux pommes	Salade mêlée au bleu Crevettes cocktail Salade californienne Saucisse grillée Côtelette de porc Lentilles à la dijonnaise Mogettes Fromage blanc Yaourt Pêche Melba Banana crumble Fruits	Assortiment de crudités Poisson du marché Croq'chiches à la carotte Carottes à l'orientale Blésotto Yaourt Fruits
Salade de gésiers aux croustons Clem'Cordon bleu Petits pois Fromage Fruits Riz au lait	Salade de pâtes et cerisettes Dos de lieu pané Epinards à la crème Yaourt Fruits Flan vanille	Tzaziki de concombre et ses croustons Escalope de dinde à la Saltimbocca Tagliatelles Fromage Fruits	Tomate à la monégasque Bruschetta Salade verte Fromage blanc au coulis Fruits	

Ces menus s'entendent sous condition de bonne livraison des produits commandés.  
Les plats inscrits en vert sont élaborés à partir de produits issus de l'agriculture **BIO et/ou LOCALE** ou circuit court  
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Le 15 avril 2024  
Le Chef de Restauration

Gaëtan SECHER



Catherine FAUCONNIER