

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des "approvisionnements fournisseurs et saisonniers"

Menu de la semaine du **29/04** au **03/05/2024**

Lundi 29

Entrée

CREPE AU JAMBON (PORC)
ET FROMAGE
SALADE VERTE*

Plat

POISSON SAUCE CURRY
SAUTE DE POULET SAUCE
TANDOORI

RIZ PILAF
HARICOTS VERTS

Fromage

EMMENTAL*
MINI BABYBEL*

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Mardi 30

Entrée

ŒUF MIMOSA
SALADE
GARNITURE CHEVRE CHAUD

Plat

FAJITAS
VEAU A LA PROVENCALE

BLE AU BEURRE

Fromage

CANTAL*
BRIE DE MEAUX*

Dessert

LIEGEOIS AU CHOCOLAT
RIZ AU LAIT

Jeudi 2

Entrée

SALADE
GARNITURE AUX CROUTONS
RADIS ET BEURRE
SALADE NICOISE

Plat

ROTI DE BŒUF SAUCE GRIBICHE
RAVIOLIS AUX LEGUMES
ET SAUCE TOMATE

POMMES NOISETTE

Fromage

YAOURT NATURE
DUO LOZERE*
CAMEMBERT*

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Vendredi 3

Entrée

AVOCAT
TAPENADE DE TOMATES CERISE
CONCOMBRES SAUCE RAITA

Plat

FILET DE TRUITE MARINEE
SPAGHETTIS A LA CARBONARA

CAROTTES A LA CREME

Fromage

PETITS SUISSES AUX FRUITS
GOUDA*

Dessert

TARTE AUX POMMES
TIRAMISU



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique et locale



Recette collégiens « Atelier cuisine »

* Aide U-E à destination des écoles



IGP



AOP



AOC



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés