

# Menus du 08 au 12 avril 2024

## Lundi 08

Hors d'oeuvre

Steak maître d'hôtel  
Sauce au bleu

Pâtes

Fromage

Fruit

## Mardi 09

Salade composée

Crêpinette de dinde

Printanière de légumes

Fromage

Pomme au four  
Caramel beurre salé

## Mercredi 10

Crudité de saison

Hamburger poisson / Steak

Dripping Fries

Produit laitier

Glace

## Jeudi 11

Salade carottes / pois chiches

Falafel aux légumes

Poêlée de légumes

Fromage

Pâtisserie

## Vendredi 12

Salade remoulade

Gratiné de poisson

Assortiment céréales légumineuses

Produit laitier

Fruit

### Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

Le gestionnaire,

Olivier PEYRONNET

La cheffe cuisinier,

Murielle SILLAUME

La principale,

Emmanuelle GRIMAL