Menus du 29 avril au 03 mai 2024

Lundi 29
Hors d'oeuvre
Mignonin de veau Sauce forestière
Pâtes
Fromage
Fruit

Mardi 30
Salade composée
Emincé de bœuf Au paprika
Trio de légumes verts
Fromage
Compote / Biscuit bio

Mercredi 01
Férié

Menu proposé par les 5 C

Karim, Inaya, Lina, Lorens

Jeudi 02
Melon / Salade
Poisson blanc
Riz créole
Fromage blanc bio
Coupelle de fruits

Thème Mexicain

Amérique du Nord

Vendredi 03
Guacamole Salade verte
Faritas Dinde Tex Mex Ou Faritas Colin Tex Mex
Epi de Maïs grillé
Produit laitier
Churros

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