

MENU DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

NB : Menus susceptibles de modifications suite à certains événements indépendants de notre volonté (problèmes de livraisons, grève, neige, veille de vacances...)

En rouge : produits locaux en vert : produits « Bio » en bleu : plats permettant un repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture
DEJEUNER	Salade de pomme de terre / salade de pâtes au surimi Escalope de porc / Poisson au citron Poêlée campagnarde / poêlée légumes au tofu Yaourt local bio Poire / Kiwi	Asperges / carottes râpées / salade composée filet de poulet / omelette au fromage Pâtes Vache qui rit Assortiment de pommes	Pamplemousse Brochette de bœuf Carottes glacées au miel Bleu Riz au lait maison	Charcuterie maison / asperges Beignets de calamars / beignets de légumes Purée Yaourt bio	Taboulé / avocat crevettes Poulet rôti / wing's mariné / galettes végétales maison Chou fleur et légumes béchamel gratiné Comté AOP Assortiment de dessert
DINER	Sardines tomates Lasagnes bolognaise / lasagnes poisson/ lasagnes végétales Yaourt local bio glace	Salade au choix Cabillaud gratiné/ galette épinards Boulgour Samos Yaourt mixé	Salade composée au fromage Œufs au plat/ émincé végétal Pommes de terre rissolées Pomme	Tarte aux légumes Rôti de veau / polenta aux légumes Brocolis frais au gratin Morbier Assortiment de fruits	

L'intendant

M. BELLITOU

L'infirmière

C. TOUTIN

Le chef d'établissement

F. YERNAUX