

MENU DU 29 AVRIL AU 3 MAI 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	FERIE	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture	Café – Thé - Lait – Chocolat Pain Beurre - Confiture
DEJEUNER	Chou rouge / concombre à la crème / carottes râpées Chipolatas / merguez / tomate farcie végétale Lentille sauce tomate / chou vert braisé Bethmale Fruits de saison	Feuilleté / salade composée Poisson frais / galette boulgour Ratatouille maison Yaourt mixé	FERIE	Maquereaux / Sardines / salade composée / betteraves Steack tranche beurre maître d'hôtel / poêlée de pois chiche Haricots verts / haricots beurre camembert Assortiment de fruits	Asperges / Œufs durs / Salade composée Sauté de canard / poisson bordelaise / sauté végétal Frites / poêlée de légumes au tofu Assortiment de yaourts
DINER	Rillettes de poisson / salade composée Escalope de veau / galette maison Carottes et pommes de terre à la crème Banane	Internat fermé	FERIE	Concombre / Asperges Saumon sauce crème / galette Pâtes Pommes au four	

L'intendant



M. BELLITOU

L'infirmière



C. TOUTIN

Le chef d'établissement

F. YERNAUX

