

MOIS DE AVRIL 2024

LUNDI 1

LUNDI 8

Mousse de fole
Salade de chou chinois sauce soja
Grignottes de poulet
Pommes noisettes
Mousse au chocolat
Biscuit

LUNDI 15

Carottes râpées-charcuterie
Salade de pâtes jambon sauce cocktail
Poisson meunière - citron
Chou-fleur/salsifis en persillade
Yaourt
Fruit

MARDI 2

Salade strasbourgeoise
Concombres crévés-saucisson ail
Paupiette de veau
Petit pois - fenouil braisé
Fromage
Fruit

MARDI 9 Végétarien

Radis beurre
Salade de céréales
Tortil beurre
Ratatouille
Yaourt
Fruit

MARDI 16 Végétarien

Radis beurre
Tarte carotte-oignon-cheddar
Parmentier de légumes
Poêlée de quinoa ux légumes
Fromage
Cocktails de fruits au sirop

JEUDI 4

Salade verte composée
Duo céleri-carotte vinaigrette
Poisson frais sauce épices du soleil
PDT vapeur/ épinards au beurre
Yaourt
Fruit

JEUDI 11

Oeufs durs mayonnaise-thon
Salade de mâche aux noix et bleu
Blanquette de dinde aux carottes
Semoule
Fromage
Fruit

JEUDI 18

Menu proposé par le niveau 4ème
Friand fromage ou viande
Tenders
Frites
Beignet au chocolat

VENDREDI 5

Salade de pâtes poulet ou surimi
Taboulé
Sauté de porc aux olives
Piperade
Crème pâtissière pralinée
Fruit

VENDREDI 12

Tomates vinaigrette au basilic
Salade verte composée
Saucisses de Francfort
Haricots blancs
Gaufre chantilly ou chocolat

VENDREDI 19

Coleslaw
Betteraves feta
Raviolis
Fromage râpé
Compote de pommes

Le service de restauration se réserve le droit d'effectuer des changements sur les menus en cas de défaut d'approvisionnements ou d'organisation interne.
Conformément au décret du 17 décembre 2002, l'origine de toutes les viandes bovines peut être consultée au tableau d'affichage à l'entrée du self.

Les menus proposés sont confectionnés sur place et emploient régulièrement des produits labellisés tels que :



Bon
Appétit 