

MENU

Lundi 8 avril 2019

Salade verte
Flamenkuche

Cuisse de canard
Dos de colin

Gratin de choux-fleurs
Poêlée campagnarde

Fromage

Salade de fruits
Orange
Danette
Tarte noix de coco



Mardi 9 avril 2019

Poireaux vinaigrette
Mousse de foie
Salade exotique

Saumonette à l'aneth
Goulasch

Pâtes
Champignons

Yaourt aux fruits Bio

Compote
Poire
Religieuse
Parte aux myrtilles

Mercredi 10 avril 2019

Tomates/crevettes
Salade gouda
Champignons à la grecque

Boulette d'agneau
Médaillon du grand large

Duo de courgettes
Beignets de légumes

Fromage blanc

Salade de fruits
Ananas
Paris Brest



Jeudi 11 avril 2019

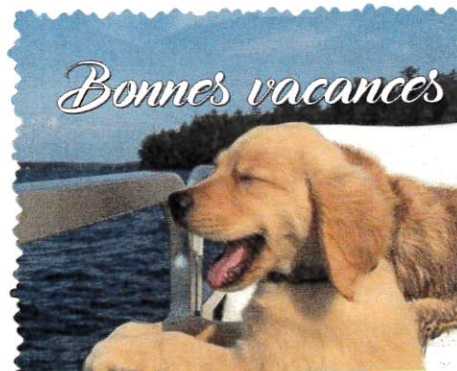
Avocat vinaigrette
Carottes râpées
Salade crétoise

Emincé de dinde
Cabillaud en papillote

Frites
Tomates provençales

Yaourt nature

Compote
Fraises
Doony's sucré



Vendredi 12 avril 2019

Concombre à la crème
Salade haricots verts
Salade Américaine

Encornets farci sauce bisque
Brochette de Poisson

Riz
Haricots plats d'Espagne

Fromage

Glace















L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

R. SAVEY