



NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 20 AU 26 MAI 2024

	LUNDI 20-mai	MARDI 21-mai	MERCREDI 22-mai	JEUDI 23-mai	VENDREDI 24-mai
	<u>Salade de boulgour (tomate, concombre, basilic, échalote)</u>			<u>Salade tomate, maïs et cœur de palmier</u>	X <u>Salade de pâtes au surimi</u>
	Carottes râpées à l'orange	X		Pomme de terre mimosa	Betteraves mimosa
	Macédoine mayonnaise			Tomate	Tomate X
	<u>Acras de morue</u>			<u>Sauté d'agneau printanier</u>	X <u>Tartelette au fromage</u>
	Feuilleté au chèvre			Nuggets de blé/ ketchup	Rôti de porc froid, local* X
	Cordon bleu de volaille	X		Poisson pané	Poisson pané
	<u>Haricots verts</u>			<u>Riz</u>	50% <u>Purée de pois cassés</u> X
	Farfalle	X		Courgettes	50% Carottes rondelles
	Carottes			Purée	Purée
	<u>Fondu Président</u>				<u>Edam à la coupe</u> X
	Petit suisse aromatisé	X			Petit moulé nature
	<u>Tranche de quatre quarts</u>	X		<u>Yaourt sucré la Ferme de la vieille abbaye (en seau)</u>	X <u>Entremets vanille</u>
	<u>Mousse au chocolat</u>			Petit moulé nature et Fruit	Coupelle pomme X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place