



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