



NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le 12 AVRIL 2024

SEMAINE DU 27 MAI AU 2 JUIN 2024

	LUNDI 27-mai	MARDI 28-mai	MERCREDI 29-mai	JEUDI 30-mai	VENDREDI 31-mai
Melon (à couper par vos soins)	X	Carottes râpées au maïs		Taboulé oriental	Salade verte
Concombres vinaigrette		Pommes de terre vinaigrette		Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Salade de boulgour
Tomate		Tomate	X	Tomate	Tomate
Chipolatas locales*	X	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Emincé de volaille au paprika	Hachis parmentier (plat complet)
Timbale de colin à la crème de curry		Acras de morue		Omelette	Cœur de colin à la provençale
Poisson pané		Poisson pané	X	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
Brocolis		Semoule	50%	Courgettes	Pommes vapeur
Pommes vapeur		Mélange oriental	50%	Farfalle	X
Purée	X	Purée		Carottes	Carottes
Yaourt sucré	X	Petit moulé ail et fines herbes			Neufchâtel au lait cru AOP
Emmental à la coupe		Petit moulé nature	X		Fondu Président
Madeleine	X	Flan nappé caramel	X	Fromage blanc sucré de la Ferme de la Chapelle Brestot	X
<u>Coupelle pomme abricot</u>		Yaourt aromatisé		Camembert et fruit	Yaourt aromatisé



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