





MENU SEMAINE 14

DU 1er AVRIL 2024 AU 05 AVRIL 2024

 Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<h1>FÉRIÉ</h1>	Salades bar : Radis Pomelos Concombres Feuilleté pêcheur	Salades bar : Carottes râpées Macédoine de légumes	Salades bar : Salade coleslaw Champignons Avocat cocktail Salade de pâtes au pesto	Salades bar : Betteraves Carottes râpées Bouchées à la reine
Plats		Steak haché Poisson du marché	Filet mignon à la provençale	Brochette de dinde au curry Poisson du marché	Couscous royal Boulettes végétales façon tajine
Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>		Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits (Aide UE à destination des écoles) Compote Assiette: Éclair chocolat et café	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Assiette: Choux à la crème maison	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Fromage blanc Assiette: Yaourt fermier	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Salade de fruits Assiette: Cœur coulant au chocolat

 Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Pour chaque repas vous avez droit à : - Une entrée <i>(présentoir ou bar à salade)</i> - Un plat chaud - Un laitage <i>(fromage ou yaourt nature)</i> - Un dessert <i>(dessert du jour, fruit de saison, crème, yaourt fruité...)</i>
Entrées	<h1>FÉRIÉ</h1>	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
Plats		Croque monsieur Salade	Chili con carne	Omelette au fromage Ratatouille	
Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>		Yaourt	Glace	Donuts	

 Menu conseillé

 Produit local, régional

 Produit bio

Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tous renseignements complémentaires.

La gestionnaire,
V. LOZACHMEUR

La proviseure,
C. ALOFS

Consultation du menu en ligne:
<https://joubert-maillard.e-lyco.fr/>