








# MENU SEMAINE 19

## DU 06 MAI 2024 AU 10 MAI 2024

 Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Salades bar : <b>Carottes râpées</b> <b>Betteraves</b> Salade de perles océanes Tomates antiboises	Salades bar : <b>Radis</b> <b>Pomelos</b> <b>Nems</b> <b>Concombres</b>			
<b>Plats</b>	<b>Ailes de poulet</b> Steak végétarien <b>Riz</b> <b>Gratin de choux fleur</b>	<b>Escalope de dinde</b> Émincé végétal <b>Frites</b> Poêlée de légumes			
<b>Desserts</b> <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>	<b>Fromage à la coupe</b> Yaourt nature Dessert bar : <b>Fruits</b> <b>Fromage blanc</b> Assiette: Tarte aux pommes	<b>Fromage à la coupe</b> Yaourt nature Dessert bar : <b>Fruits</b> (Aide UE à destination des écoles) <b>Compote</b> Assiette: <b>Yaourt fermier</b>			

 Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	<b>Pour chaque repas vous avez droit à :</b> - 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>
<b>Entrées</b>	<b>Buffet d'entrées</b>				
<b>Plats</b>	<b>Steak haché</b> Purée				
<b>Desserts</b> <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>	<b>Yaourt</b>				

 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/>