





MENU SEMAINE 15

DU 08 AVRIL 2024 AU 12 AVRIL 2024

 Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salades bar : Carottes râpées Betteraves Pâté en croûte Tomates antioisises	Salades bar : Radis Pomelos Salade piémontaise Concombres	Salades bar : Carottes râpées Macédoine de légumes	Salades bar : Salade coleslaw Champignons Salade grecque Salade landaise	Salades bar : Betteraves Carottes râpées Saumon fumé maison
Plats	Émincé de porc au caramel Bolognaise végétale	Jambalaya Poisson du marché	Lasagne bolognaise Poisson du marché	Jambon fumé Steak épinards, fromage	Paupiette de veau Poisson du marché
	Coquillettes Gratin de choux fleur	Riz Poêlée de légumes	Légumes de saison	Frites Printanière de légumes	Semoule aux raisins Légumes de saison
Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Fromage blanc Assiette: Beignet	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits (Aide UE à destination des écoles) Compote Assiette: Entremet spéculos	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Assiette: /	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Crème dessert Assiette: Flan pâtissier maison	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Salade de fruits Assiette: Assortiment de desserts

 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	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	
Plats	Steak haché Purée	Pizza savoyarde maison Salade	Bœuf bourguignon Pennes	Sauté de poulet au curry Poêlée potatoes	
Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>	Yaourt	Salade de fruits	Fruits	Glace	

 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.

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

La gestionnaire,
V. LOZACHMEUR

La proviseure,
C. ALOFS