



Menu du 27 au 31 mars 2023

Lundi 27 mars 2023

Taboulé maison/ Salade de pâtes et thon 

Filet de hoki pané et son citron

Crumble de choux-fleurs/ 

Petits pois à la Française

Fromages 

Fruits crus de saison 



Mardi 28 mars 2023

REPAS RECOMPENSE ANIMATION « TOP CHEF »

Feuilleté Hot Dog



Cheeseburger/ Fishburger

Frites


Tiramisu maison 




Jeudi 30 mars 2023

Tartine de tomate, olives et tomme de vache/
Tartelette de légumes au chèvre  

Chili sin carné



Haricots beurre/
Batavia 



Fromages 



Riz au lait/
Semoule au lait saveur pain d'épice 



Vendredi 31 mars 2023

Radis noir et carottes râpées/ Pamplemousse/
Champignon à la crème  

Steak de bœuf sauce poivre/ Émincé de langue de
bœuf sauce piquante  

Gratin dauphinois/  
Blé à l'indienne

Fromages 

Paris-Brest/ Éclair au chocolat



La Gestionnaire,

M.Y. DIOP



Le Principal,

A. VINCENT

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement