



Menu du 3 au 7 avril 2023 / Semaine de la diversité culturelle

Lundi 3 avril 2023

Pâté de campagne/ Jambon blanc cornichon

Pot au feu/ Kalops (plat scandinave) 

Gratin de brocolis 



Fromage blanc bio au sucre 


Fruits crus de saison 




Mardi 4 avril 2023

Céleri rémoulade/ Radis beurre/ Terrine de langoustines

Plats Italien = Quiche aux courgettes, tomate et mozzarella  

Gnocchis à la sauce parmesane 



Batavia 



Fromages 



Fruits au sirops



Jeudi 6 avril 2023

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

Dos de lieu frais en papillote chorizo et ses petits légumes  

Carottes vapeurs/
Émincé de poireaux à la crème de curry  



Fromages 

Paris-Brest/ Éclair au chocolat




Vendredi 7 avril 2023

Duo de cœur de palmier et asperge/ Sardines/
Maquereau à la moutarde

Rougail saucisses (réunion)  

Riz

Fromages

Fruits crus de saison 



La Gestionnaire,

M.Y. DIOP



Le Principal,

A. VINCENT

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