



# Menu du 8 au 12 avril 2024


## Lundi 8 avril 2024

Jambon blanc et son beurre/ Pâté de campagne

Steak de bœuf sauce poivre/   Gigot d'agneau à l'ail



Poêlée Parisienne/ Choux brocolis


Laitages

Fruits de saison 



## Mardi 9 avril 2024


Carottes aux pommes/ Avocat mayonnaise/ Champignon à la crème  



Torsade aux légumes 



Fromages



Fruits au sirop

## Jeudi 11 avril 2024

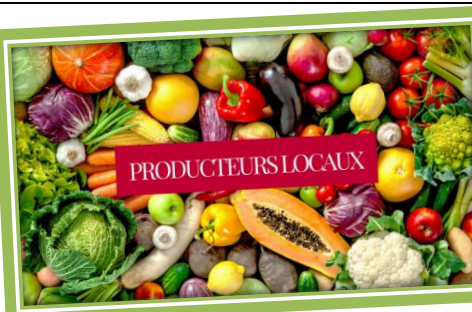
Batavia au jambon œuf ou croûtons/ Batavia noix et maïs 

Filet de poisson frais   crème à l'estragon

Potée de légumes « de la naturel »  

Yaourts « Plaisirs du lait »  

Paris Brest/ Éclair au chocolat



### VENUE DE PRODUCTEURS LOCAUX

- LA NATURAL (maraîcher)
- PLAISIRS DU LAIT (producteur laitier)



## Vendredi 12 avril 2024

Haricots verts au thon/ Taboulé  

Nuggets de blé/ Tortellini/ palet au fromage

Riz pilaf

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*