

























MENUS : Avril-MAI

Menu autrement

Menu à thème

		LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
du 08 au 12 Avril	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Buffet de crudités Bolognaise de veau Spaghetti Fromage  Pomme au four ou Banane flambée	Macédoine de légumes Poisson du jour Semoule gourmande Fromage blanc et coulis  Tarte aux fruits	Buffet de crudités Roti de bœuf Haricot vert Fromage  Fruit	Quiche lorraine Cordon bleu Petits pois à la Française Carré de l'Est Fruit
du 29 Avril au 03 Mai	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Buffet de crudités Steack de bœuf Frites Fromage  Crème dessert	Salade de P.d.t  Poisson du jour Gratin de choux-fleurs  Petits suisses Fruit 	Buffet de crudités Cote de porc grillée Choux de bruxelles/Salsifis Fromage  Flan patissier	Salade de riz et fruits sec Ravioles au fromage Salade verte Meli melo de fruit
du 06 au 10 Mai	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Fond d'artichaut et asperge vinaigrette Jambon braisé P.d.t au four  Yaourt  Fruit	Salade de pépinettes  Œufs sous toutes ses formes  Ratatouille  Fromage  Fruit	F E R I E	F E R I E
du 13 au 17 Mai	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	Buffet de crudités Poulet grillé Purée de légumes Camembert  Semoule au lait	Betterave et noisettes Risotto parmesan et petits légumes  Salade verte  Crumble de fruit de saison	Buffet de crudités antillaise Poisson au lait de coco Cœur de blé  Fromage de chèvre  Fruit au sirop	Crêpe au jambon Sauté de veau marengo Jardinière de légumes Entremet  Fruit
du 20 au 24 Mai	Entrées Plat protidiqes Légumes produit laitiers Dessert	F E R I E	Buffet de crudités Hampe ou onglet de bœuf Pates  Fromage  Crème brulée ou œufs au lait 	Buffet de crudités Poisson du jour Epinards à la crème Fromage Kiri Pain perdu	 Repas fourni par les familles

La Gestionnaire,
K. JARNY

Chef cuisine et son équipe
F.PEDE et son équipe

Le Principal,
N.PHILIPPE