



	Midi	Soir
Lundi 01 avril		
Mardi 02 avril	Pâté en croûte Salade verte (œuf maïs tomate) Radis beurre Poisson à la bordelaise Paupiette de bœuf sauce poivre Pâtes coudes rayés au beurre Choux fleurs persillés Yaourt nature sucré Pomme Orange	Salade verte (œuf maïs tomate) Brick au chèvre / miel Falafels à la menthe Poulet Tex Mex Falafels sauce menthe Purée mousseline Crumble de ratatouille Yaourt Pomme Mousse citron + coulis fruits rouges
Mercredi 03 avril	Salade mixa (thon œuf olives) Tomates échalotes Hamburger bœuf maison Hamburger fromager maison Pommes grenailles / romarin au four Salade verte d'accompagnement Banane Baba Chantilly	Surimi mayonnaise Salade verte (croûtons tomate olives noires) Cordon bleu Filet de poisson meunière & citron Pâtes papillon au beurre Poêlées brocolis Yaourt nature Pomme
Jeudi 04 avril	Chef's salad (jambon tomate emmental croûtons) Jambon blanc Tomates mozzarella Rôti de porc Filet de sole Boulgour pilaf Flan de courgettes & tomates Yaourt nature sucré Millefeuille ou flan pâtissier maison Pomme	Pamplemousse au sucre Salade verte (tomates mozza) Sauté de dinde à la tomate Omelette au fromage Poêlée de légumes grillés Riz aux champignons Yaourt nature sucré Moelleux au chocolat & crème anglaise Banane
Vendredi 05 avril	Salade folle (œuf mollet, croûtons, lard, tomates) Salade Mikado Friand Steak de veau sauce roquefort Moule marinière Frites Epinards à la crème gratinés Fromage Chanteneige Pomme Glace	

Bon pour acceptation de ce menu validé le 14/03/2024

La gestionnaire
Mme FERDINAND

Le Proviseur
M. FOURNIER

Le Chef de cuisine
M. GIRAUDON

La Responsable du service SRH
Mme VIALETES