

Agrément FR58.227.001CE - Menu susceptible de modifications en fonction des approvisionnements

4-5-6	LUNDIS	MARDIS	JEUDIS	VENDREDIS
SEMAINE 19	Lundi 6 mai	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Hors d'œuvre	Concombres	Salade verte	/	/
Plat protidique	Fish and	Emincé de bœuf paprika	/	/
Accompagnement	Chips	Purée de carottes	/	/
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fromage	/	/
Dessert	Flan gélatifié chocolat	Chou à la crème vanille	/	/
SEMAINE 20	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Hors d'œuvre	Salade de tomate	Brocolis en salade	Salade verte	Rosette Lyon & cornichon
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Pavé de colin à la bordelaise	Omelette	Blanquette de dinde
Accompagnement	Haricots beurre	Riz	Pommes rissolées	Petits pois
Produit laitier	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Cône glacé	Fraises	Île flottante	Fruit
SEMAINE 21	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23 LOCAL	Vendredi 24
Hors d'œuvre	/	Crêpe au fromage	Feuille de chêne (Loiret)	Salade de tomates
Plat protidique	/	Paupiette de veau	Cuisse de poulet (Cosne)	Pavé de colin à la napolitaine
Accompagnement	/	Pommes rissolées	Lentilles du Berry	Semoule
Produit laitier	/	Fromage	Yaourt aux fruits de Neuvy	Fromage blanc
Dessert	/	Fruit	Compote maison	Petit pot glace

Du lundi 6 mai au vendredi 24 mai 2024

La gestionnaire, A. Thevenot

Le principal, M. Peregrina

