



Menus Semaine du 13 mai au 17 mai 2024

proposés par le chef de cuisine et son équipe

LUNDI		Friand au fromage Brochette de volaille sauce thym/citron Duo de carottes Tomme grise Glace	JEUDI		Taboulé Bouchées Mac&Cheese Gratin de courgette Tomme de Catalane AOP* Cookies	
	MARDI			Tomate/fêta Filet de poisson Coeur de blé bio* Saint Nectaire AOP* Paris-Brest	VENDREDI	

Les viandes de bœuf cuisinées sont d'origine française (hors le veau)

Légende / Équilibre de la répartition des différents apports alimentaires

	Crudités / fruits frais
	Hors d'œuvre protidique
	Cuidités / légumes / fruits cuits
	Viande / poisson / œufs/ protéines végétales
	Féculents / légumes secs
	Produits laitiers
	Sucré/ gras



* Aide UE à destination des écoles



Le principal

La gestionnaire

Patrick MABRY

Isabelle RENAUDE

