Menu semaine 14 :
du 02 au 05 avril 2024

Midi		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Bar à salades Crudités Salades composées Rillettes	Bar à salades Crudités Salades composées Salade de gésiers	Bar à salades Crudités Salades composées Salade de riz	Bar à salades Crudités Salades composées Œufs pochés
Plats		Escalope de dinde ou Quiche lorraine Purée de brocolis ou Navets Salade	Sauté de canard ou Crousti fromage Courgettes ou Pommes de terre grenaille Salade	Filet de poisson frais ou Estouffade de bœuf Haricots verts ou Coquillettes Salade	Emincé de dinde ou Calamar à la romaine Poivronnade ou Riz Salade
Desserts *(1 laitage 1 dessert ou 1 fruit)*		Fruits de saison Fromage ou Yaourt nature Fromage blanc aromatisé bio fermier	Fruits de saison Fromage ou Yaourt nature Ananas	Fruits de saison Fromage ou Yaourt nature Liégeois au chocolat	Fruits de saison Fromage ou Yaourt nature Gâteau

En bleu = menu conseillé

Produit bio	Produit local	Produit local et bio	Plat végétarien

Soir		Mardi	Mercredi	Jeudi	
Entrées		Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Pour chaque repas, vous avez le droit à 1 entrée 1 plat chaud 1 laitage et 1 fruit ou 1 dessert
Plats		Sauté de porc ou Palet végétarien Pommes de terre vapeur Salade	Boulettes de volaille ou Boulettes soja basilic Choux fleurs Salade	Rio au poulet bio ou Rio au fromage bio Poêlée tajine Salade	
Desserts *(1 laitage, 1 dessert ou 1 fruit)*		Fromage ou Yaourt nature Fruits de saison Gâteau	Fromage ou Yaourt nature Fruits de saison Banane	Fromage ou Yaourt nature Fruits de saison Salade de fruits	Consultation du menu en ligne : http://jean-moulin.e-lyco.fr

Le Gestionnaire,
P. MARTINEZ

Le Proviseur,
M. LOURTIS