





























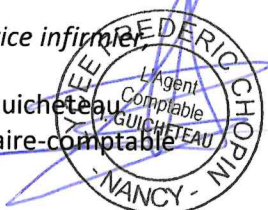


MENU SEMAINE N°18 : du 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI 28/04	<p>SALADE / TOMATES / ENTREES CHAUDES</p> <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE / ŒUFS DURS EPINARDS / SPAGHETTI</p> <p>FROMAGE / YAOURT   </p> <p>FRUIT / DESSERT LACTE</p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIES</p> <p>CUISSE DE POULET ROTI AU THYM ROSTIS</p> <p>FROMAGE / YAOURT   </p> <p>FRUIT</p>
MARDI 29/04	<p>SALADE / TOMATES / SALADE POMMES DE TERRE KNACKS / CAROTTES RAPEES / PAMPLEMOUSSE</p> <p>TAJINE AGNEAU / FILET DE SAUMON ROTI A L'ANETH</p> <p>SEMOULE / LEGUMES TAJINE</p> <p>FROMAGE / YAOURT / PATISSERIE   </p> <p>FRUIT</p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIES</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>FROMAGE / YAOURT   </p> <p>FRUIT</p>
MERCREDI 30/04	<p>SALADE / TOMATES MOZZARELLA / SARDINES / MACEDOINE MAYONNAISE / RADIS</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE / OMELETTE AU MUNSTER</p> <p>LENTILLES / RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE / YAOURT   </p> <p>FRUIT / COMPOTE</p>	<p>HORS D'ŒUVRE VARIES</p> <p>CORDON BLEU LEGUMES</p> <p>FROMAGE / YAOURT   </p> <p>FRUIT</p>
JEUDI 01/05	<p>SALADE / CAROTTES RAPEES / CONCOMBRE A L'ESTRAGON / SALADE DE LENTILLES / CHARCUTERIE</p> <p>BOURGUIGNON / POISSON A LA BORDELAISE FRITES / CAROTTES</p> <p>FROMAGE / YAOURT /   </p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>TOMATE FARCIES VEGE PUREE</p> <p>FROMAGE / YAOURT / PATISSERIE   </p> <p>FRUIT</p>
VENDREDI 02/05	<p>SALADE / TOMATES / SALADE DE BETTERAVE & FETA / RADIS / CAROTTE MAÏS</p> <p>FISH & CHIPS / FILETS DE POULET POMMES DE TERRE PERSILLEES / TOMATE AU FOUR</p> <p>FROMAGE / YAOURT   </p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>STEAK HACHE HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>FROMAGE / YAOURT /   </p> <p>FRUIT</p>

Vu le service infirmier,

Isabelle Guicheteau
Gestionnaire-comptable



Nicolas Ferraro,
Provisieur

