



PRÉVISIONS DE MENUS

du 15/04/2024 au 19/04/2024

semaine 16

(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MARCHÉ DES SAISONS	Pâté de foie 0,46	Œufs BIO sauce cocktail 0,69	Cervelas en vinaigrette 0,57	Terrine de saumon 1,15	Assiette de crudités 0,69
	Champignons vinaigrette persil & ail 0,69	Assiette de crudités 0,69	Carottes râpées aux raisins 0,57	Cappuccino de betteraves BIO 0,92	Rillettes de thon sur toast 0,92
	Salade Ecolière (œuf BIO, jambon, pommes de terre, mayonnaise, oignon, persil) 0,80	Salade Californienne (haricots rouges, maïs, poivrons, ananas, raisins secs) 0,69	Salade de pâtes au thon 0,80	Salade Mikado (salade, tomate, maïs, concombre BIO, oignon) 0,69	Salade du chef 0,80
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *
	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *
	Blanc de poulet aux pruneaux 2,52	Travers de porc sauce Barbecue 3,09	Bœuf Stroganoff 2,29	Hachis parmentier BIO 2,52	Chipolatas sauce andalouse 1,83
		Chakchouka aux œufs BIO 2,52	Pizza aux 3 fromages 2,41		
	Riz BIO 0,69	Pommes parisiennes 0,69	Pâtes 0,69	Purée de pommes de terre BIO 0,69	Frites 0,69
	Haricots verts BIO 0,69	Endives braisées 0,69	Carottes 0,69	Jardinière de légumes 0,69	Chou-fleur 0,69
CERISE SUR LE GÂTEAU	Fromage blanc BIO au caramel 0,92	Tarte "coconut cream" au lait BIO 1,15	Crumble aux pommes 1,03	Salade de fruits frais 1,03	Tarte aux pommes 1,03
	Crème liégeoise au café 0,92	Profiteroles chantilly coulis de chocolat 1,15	Mousse croquante au chocolat 0,80	Île flottante 0,92	Abricots en sirop 0,46
	Tarte aux framboises 1,03	Ananas 1,03		Crêpe garnie aux fruits rouges 1,03	
	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *