



# PRÉVISIONS DE MENUS

du 29/04/2024 au 03/05/2024

semaine 18



(menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)

		LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3		
MARCHÉ DES SAISONS	Pâté de foie	0,46	Melon	0,80	Melon	0,88	Asperges	1,00
	Assiette de crudités	0,69						
	Salade Alaska (riz, maïs, carottes, surimi)	0,80	Salade de céleri rémoulade	0,69	Salade Niçoise (pommes de terre, salade, haricots verts, tomate, poivron, oignon, thon, œuf, anchois, olives)	0,88	Salade Boscaiöla (farfalles, câpres, champignons de Paris, oignon, tomate)	0,88
CUISINE ET SAVEURS	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"	*
	Blanquette de dinde	2,52	Crêpinette de porc	1,83	Brochette de bœuf sauce au poivre	2,88	Jambon à l'os cuisiné sauce Porto	2,50
	Riz BIO	0,69	Frites	0,69	Frites	0,75	Pommes de terre au four	0,75
	Carottes	0,69	Poêlée du jour	0,69	Poêlée du jour	0,75	Poêlée du jour	0,75
CERISE SUR LE GÂTEAU	Blanc-manger coco	0,80	Panna cotta aux fruits rouges	0,92	Tiramisu	1,25	Ananas	1,13
	Tarte aux fruits	1,03	Grillé aux pommes	0,92	Mille-feuille	1,25	Far aux pruneaux	1,00
	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*	Fruits frais "retour de marché"	*

FÉRIÉ  
RIA  
FERMÉ