

ME NU

Semaine du 08/04/2024 au 12/04/2024

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 08/04	<p>Avocat/Crevettes Tajine de Poulet Semoule et Légumes Couscous Fromage Liégeois Vanille/Chocolat</p>	<p>Salade Cœur de Palmier/Surimi Poisson Meunière Boullgour à la Tomate Fromage Fruits de Saison</p>
MARDI 09/04	 <p>Céleri Rémoulade Bœuf Braisé Gratin Dauphinois Fromage Compote</p>	<p>Macédoine de Légumes Paupiette de Dinde Tagliatelles Fromage Ile Flottante</p>
MERCREDI 10/04	<p>Feuilleté au Fromage Chili Con Carne Riz Pilaf Fromage Fruit de Saison</p>	<p>Salade Quinoa Endives au Jambon Fromage Crumble aux Pommes</p>
JEUDI 11/04	 <p>Salade de Pois Chiches des Brebis Sauté de Porc au Cidre Carottes Vichy Fromage Crème Brulée</p>	<p>Rosette Lasagnes de Légumes Fromage Cake Citron</p>
VENDREDI 12/04	<p>Œuf Mayonnaise Blanquette de la Mer Lentilles Fromage Fruit de Saison</p>	

Ce menu est donné à titre indicatif et pourra faire l'objet d'aménagements en fonction des impératifs techniques.

Le Gestionnaire,



L'Infirmière,



La Principale,



Menu végétarien



Produit local



Produit dans les communes



Viande française sous AOC Bœuf de Charolles



Viande abattue à Autun



Produit issu de l'agriculture Biologique