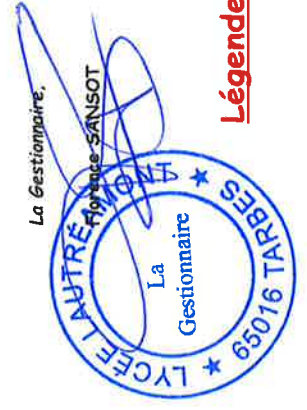


SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 POTAGE S SALADE NICOISE E2 FEUILLETE CHEVRE/MIEL	POTAGE CEUFS MIMOSAS JAMBON DU PAYS	POTAGE FILET DE MAQUEREAU CRUDITES	POTAGE CROQUE MONSIEUR ASSIETTE DE CHARCUTERIE	POTAGE SALADE PIEMONTAISE TOMATES ANTIBOISES
	 	 	 	 	 
PLAT	P1 SPAGHETTIS ou BOLOGNAISE P2 BROCHETTE MINI SAUCISSES	COLOMBO DE PORC MOULES A LA CREME D'AIL	EPAULE AGNEAU (Basse température) OMLETTE AU FROMAGE Menu végétarien	POULET FERMIER DU GERS LABEL ROUGE FILET DE TRUITE GRILLE	STEACK HACHE GRILLE SAUCE AU POIVRE ESCALOPE VIENNOISE
	 	 	 	 	 
PRINCIPAL	G1 CAROTTES VICHY ou G2	POMMES ALLUMETTES BROCOLIS	EBLY AUX LEGUMES HARICOTS VERTS AU JUS	RIZ DE CAMARGUE TOMATES CONFITES	PENNES RIGATES AU BEURRE CŒURS DE CELERI
DESSERT	YAOURTS AUX FRUITS FRUITS DE SAISON	PATISSERIE MAISON FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUITS DE SAISON	TOURTIERE A L'ARMAGNAC FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUITS DE SAISON
	 	 	 	 	 

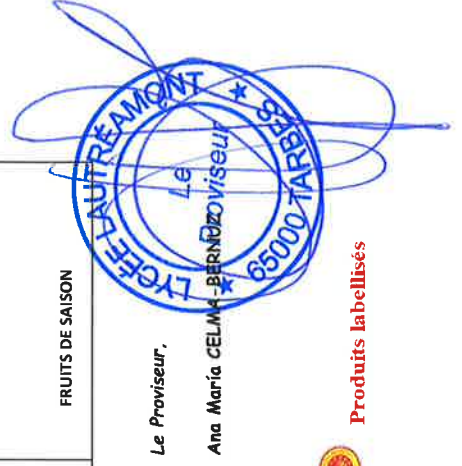
La Gestionnaire,



L'infirmière,



Le Proviseur,



Fait Maison

Produits locaux

Produits BIO

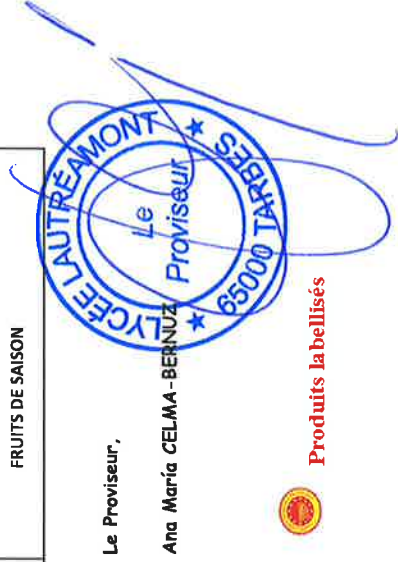
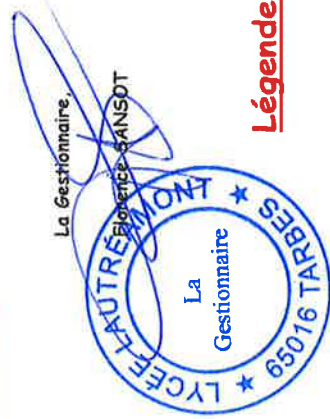
Produits labellisés

Légende :

SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3 POTAGE/SALADE VERTE CAROTTES RÂPÉES	POTAGE/BATAVIA MOUSSE DE FOIE	POTAGE/SCAROLE ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	POTAGE/LAITUES AVOCATS AU CRABE
PLAT	P1 TEMPURA DE COLIN	NUGGETS DE POULET SAUCE NAPOLITAINE		
PRINCIPAL	G1 SEMIOULE ou G2 RATATOUILLE	PETITS POIS CLAMART	PIZZA ROYALE 4 FROMAGES	RAVIOLIS EN GRATIN
DESSERT	FROMAGE FERMIER	RIZ AU LAIT	PÂTISSERIE MAISON	PANNA COTTA
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON



Fait Maison



Produits BIO



Produits BIO



Produits labellisés

La Gestionnaire,

Bioence-SANSOT

L'infirmière,

Isabelle SOULES

Le Proviseur,

Ana Maria CELMA-BERNUZ

Légende :