

# Menu du 2 au 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Férié</b></p>	<p><b>Pâté de Pâques</b> </p> <p><b>Blanquette de dinde</b> </p> <p><b>Semoule</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> </p> <p><b>Dos de colin</b></p> <p><b>Pommes vapeur</b> </p> <p><b>Yaourt</b> </p> <p><b>Pêche au sirop</b></p>	<p><b>Tartine de rilette de sardines</b> </p> <p><b>Tarte aux légumes</b> </p> <p><b>Salade</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Clafoutis aux fruits</b> </p>	<p><b>Surimi</b></p> <p><b>Saucisses</b> </p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Yaourt</b> </p> <p><b>Fruit</b></p>

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiqes, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits

Fait maison ou local 

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT