

# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE 17

22/04/2024

AU

28/04/2024



Menu violet

LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	MENU DU CHEF JEUDI 25/04/2024	Menu violet VENDREDI 26/04/2024	SAMEDI 27/04/2024	DIMANCHE 28/04/2024
Radis et beurre	Salade Coleslaw	Salade verte bio et maïs	Taboulé (Semoule bio)	Chou rouge vinaigrette	Maquereau à la tomate	Salade Piémontaise au jambon S/p: Jambon de poulet
Omelette	Sauté de poulet BBC au caramel	Bœuf stroganoff	Boulettes d'agneau sauce poivre	Colin sauce échalote	Sauté de veau au paprika	Saumon à la crème
Haricots verts bio et pommes de terre	Riz IGP	Torsades bio	Jeunes carottes au cumin	Purée de betteraves	Semoule bio	Brunoise de légumes
Brie	Tomme grise	Yaourt fruité bio	Cantal AOP	Coulommiers	Petit suisse nature bio et sucre	Duo de fromages
Gélatifié chocolat	Donuts	Ananas au sirop	Banane RUP	Yaourt brassé bio myrtilles	Gâteau basque	Pomme bio
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Purée de Pommes de terre bio	Potage bio	Blé aux petits légumes	Céleri braisé	Tomate Rôties	Soupe à l'oignon	Potage

Sous réserve de modifications.

### Légende

	Oeufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français		SP : Sans Porc		Agriculture Biologique Europe		Volaille Française
	Plât végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur		Label Rouge		Pêche responsable		