













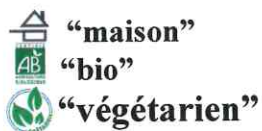




MENU DU MARDI 02 AVRIL AU VENDREDI 05 AVRIL 2024

Allergènes

Mardi	Entrée chaude	1,3,7
	Filet de cabillaud/ Cordon bleu	1,3,7
	Haricots verts 	
	Fromage 	7
	Viennois	7
Mercredi	Crudités variées	10,12
	Merguez	1,3,7
	Semoule	10,12
	Fromage 	7
	Fruits de saison 	
Jeudi	Radis beurre	7
	Salade de croûtons 	1,10,12
	Carbonara  /Boulettes de bœuf 	7
	Fusilli	1
	Fromage 	7
	Fruits de saison 	
Vendredi	Salade de riz  	10,12
	Maquereau à la moutarde	4,10
	Poisson du jour	4
	Poêlée de légumes  	
	Fromage 	7
	Crème dessert	7



Origine des viandes: FRANCE

La Principale,
S. LE GOURRIELLE



La Gestionnaire,
V. PARKMAN



Le Chef De Cuisine,
A. MASSON