

# MENUS

SEMAINE du 29 AVRIL au 3 MAI 2024

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 🏠

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

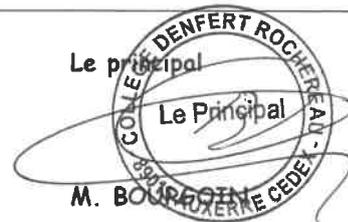
LUNDI 29 AVRIL	<p>Rillettes de maquereau - Salade batavia HVE - radis rose                  Poisson pané 🌊 - cassolette de moules au curry 🏠                  Pommes de terre rissolées et sa tomate provençale                  Fromage à la coupe                  Kiwi 🌿 - pommes (golden et pink lady)</p>
MARDI 30 AVRIL	<p>Charcuterie du jour française (jambon sec - salami) - salade de chêne rouge                  HVE française                  Curry d'agneau 🇫🇷 - rognons sauce vigneronne                  Flageolets persillés - courgettes forestières sautées                  Fourme d'ambert 🍷 - chaource 🍷                  Fruits de saison 🌿 ou locaux</p>
MERCREDI 1 <sup>er</sup> MAI	FERIE
JEUDI 2 MAI 	<p>Salade verte 🌿 et son chèvre chaud - salade coleslaw 🏠                  Côtes de porc 🇫🇷 🌊                  Ratatouille revisitée aux 🌊 pois chiche 🌿 - purée de céleri 🏠                  fromages 🌊 ou 🌿 à la coupe                  tarte fine snicker's - fruits de saison</p>
VENREDI 3 MAI	<p>Concombres 🌿 à la grecque - œuf mimosa - salade (HVE)                  Chili con carne végétarien                  Poisson frais selon marée et arrivage - riz                  Produits laitiers - fromages 🌊 ou 🌿                  Fruits de saison 🌿 ou locaux</p>

La Gestionnaire



Mme FORAISON

Le principal



Légende :



Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Pêche durable MSC

Viande bovine Française

HVE : Haute Valeur Environnementale

Aide P.A.I. Tableau des allergènes à consulter lors du passage au self

-Arachides

-miel, soja cru

-crevettes, St Jacques

