MENU DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

DEJEUNER

LUNDI 28 AVRIL	MARDI 29 AVRIL	MERCREDI 30 AVRIL	JEUDI 01 MAI	VENDREDI 02 MAI
Salade museau de porc Salade de pomme de terre Taboulé maison Carottes persillées Salade verte Filet mignon de porc ou Poisson meunière Haricots verts (BIO) Fromage ou yaourt nature (BIO) Liégeois au chocolat (BIO) ou Fruit frais	Concombre à l'ancienne Céleri au pamplemousse Radis roses beurre Salade d'œufs durs Salade verte Sauté de lapin sauce forestière ou Filet de sandre Gnocchi de pomme de terre Choux de bruxelles Fromage ou yaourt nature (BIO) Fruit de saison	Crudités Cassoulet maison Salade verte (FAIT MAISON) Fromage ou yaourt nature (BIO) Eclair aux fruits (FAIT MAISON)	/	Salade de quinoa Salade de betteraves Salade de fusilli aux légumes Salade grecque Salade verte Filet de canard, sauce à l'orange ou Longe de cabillaud, sauce bisque Poêlée cordiale Fromage ou yaourt nature (BIO) Clafoutis aux pommes ou Fruit frais (FAIT MAISON)

DINER

Courgettes au pesto Pennes aux fruits de mer Fromage ou yaourt nature (BIO) Ananas chantilly	Salade de riz niçoise Tresse de volaille Salade verte Fromage ou yaourt nature (BIO) Petit Filou au chocolat	/	/	/

LE PAIN EST EXCULISVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (BIO)

COLLEGE de BARR

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL

LA PROVISEURE
S.EBODE