

Menu du 08 au 12 avril 2024



Produits laitiers	Viandes, oeufs	Féculents	Fruits et légumes	Corps gras	Produits sucrés	Boissons
-------------------	----------------	-----------	-------------------	------------	-----------------	----------

<u>Lundi 08 avril 2024</u>	<u>Mardi 09 avril 2024</u> <i>Menu végétarien</i>	<u>Jeudi 11 avril 2024</u>	<u>Vendredi 12 avril 2024</u>
<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Soupe de cresson et fromage</div> <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Salade verte pamplemousse et avocat</div>	<div style="background-color: #FFDAB9; padding: 5px; text-align: center;">Salade de perles marines Stick pomme de terre romarin mozzarella</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Asperges mayonnaise Brocolis à l'indienne panés au four</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Gaspacho andalou Fenouil aux raisins secs</div>
<div style="background-color: #FF69B4; padding: 5px; text-align: center;">Steak haché de boeuf Aiguillettes végétales de blé et carottes</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Tajine de légumes plats végétariens</div> <div style="background-color: #FFDAB9; padding: 5px; text-align: center;">Tagliatelles crème champignons parmesan</div>	<div style="background-color: #FF69B4; padding: 5px; text-align: center;">Poisson au beurre blanc Encornets à la provençale</div>	<div style="background-color: #FF69B4; padding: 5px; text-align: center;">Emincé de bœuf à la bourguignonne Hachis Parmentier maison et salade verte</div>
<div style="background-color: #FFDAB9; padding: 5px; text-align: center;">Blé bio à l'espagnole Poêlée aux salsifis</div>		<div style="background-color: #FFDAB9; padding: 5px; text-align: center;">Frites fraîches Trio de poivrons en purée maison</div>	<div style="background-color: #FFDAB9; padding: 5px; text-align: center;">Purée de pommes de terre et patates douces</div> <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Salade verte</div>
<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; text-align: center;">Epoisses Mini Babybel</div>	<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; text-align: center;">Plateau de fromages Yaourt aromatisé</div>	<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; text-align: center;">Rouy Yaourt nature sucré</div>	<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; text-align: center;">Pont-l'évêque Petits-suisses</div>
<div style="background-color: #FFB6C1; padding: 5px; text-align: center;">Cookie au chocolat bio Dessert liegeois</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Ananas Orange de saison</div>	<div style="background-color: #FFB6C1; padding: 5px; text-align: center;">Gâteau au chocolat maison Cake au citron</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;">Brochette de fruits Chou à la crème</div>

Le Secrétaire général d'EPLE
Emmanuel Gallet



Le Principal
Alain Bonsang

