

## Menu du 13 au 17 mai 2024



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

<u>Lundi 13 mai 2024</u> <i>Menu végétarien</i>	<u>Mardi 14 mai 2024</u>	<u>Jeudi 16 mai 2024</u>	<u>Vendredi 17 mai 2024</u> <i>Menu à thème Grec</i>
Navets râpés Pousses d'épinards à la mozzarella	Chou-fleur mimosa Roulé au fromage	Carottes râpées orientales Soja raisin pomelos	Pousses d'épinards et dés de féta Tzatziki de concombre
Œuf Bénédicte Aiguillette végétarienne	Crostinis à la tomate Aile de raie aux câpres	Côte de porc à la dijonnaise Chipolatas	Moussaka de bœuf Cabillaud aux olives noires
Riz aux poivrons Brocolis bios	Julienne de légumes Blé bio	Spaghetti bio <del>Frites fraîches</del> Ratatouille bio	Frites fraîches
Saint Paulin Yaourt bio	Brique de chèvre Saint-Nectaire	Coulommiers Yaourt à boire	Yaourt à la grecque
Pamplemousse Liégeois vanille	Pomme de région Brownie au chocolat	Ananas au sirop Crumble aux pommes	Gâteau de semoule

Le Secrétaire général d'EPLE  
Emmanuel Gallet



Le Principal  
Alain Bonsang

