



Semaine du 25 avril au 29 avril 2022

Lundi 25	Rosette Cordon bleu Pâtes Yaourt velouté Banane
Mardi 26	Crêpes au jambon Saumon à la tomate Pommes vapeur Crème au chocolat
Jeudi 28	Macédoine de légumes mayonnaise Hachis Parmentier Salade Salade de fruits exotiques
Vendredi 29	Concombres vinaigrette Poulet basquaise Ratatouille/Riz pilaf Fromage blanc de campagne

L'administration se réserve le droit de modifier le menu suivant les arrivages et les promotions.

**Le Principal,
Olivier TREVET**



**Le Chef-cuisinier,
Philippe GRENTE**

**La Gestionnaire,
Mylène BISSA
MENGUE**

Bon appétit!



Semaine du 02 mai au 06 mai 2022

Lundi 02	Céleri rémoulade Curry de Porc Cocos à la tomate Yaourt sucré Kiwi
Mardi 03	Coeurs de palmier vinaigrette et tomate Steak haché frais Frites Entremets Flan « maison »
Jeudi 05	Carottes râpées vinaigrette Spaghettis à la Carbonara Salade Yaourt bio aux fruits
Vendredi 06	Filet de maquereaux Sauté végétarien Blé nature Saint-Paulin Banane

L'administration se réserve le droit de modifier le menu suivant les arrivages et les promotions.

**Le Principal,
Olivier TREHET**



**Le Chef-cuisinier,
Philippe GRENTE**

**La Gestionnaire,
Mylène BISSA
MENGUE**

Bon appétit !



Semaine du 09 mai au 13 mai 2022

Lundi 09	Tomate vinaigrette Boulette de Boeuf Ratatouille/Riz pilaf Vache qui rit Compote de pommes
Mardi 10	Macédoine de légumes vinaigrette Chipos et merguez Purée de pommes de terre Riz au lait
Jeudi 12	Salade piémontaise Quiche Lorraine Salade Yaourt brassé
Vendredi 13	Pâté de foie Blanquette de poisson Blé nature Fromage blanc Fraises

L'administration se réserve le droit de modifier le menu suivant les arrivages et les promotions.

**Le Principal,
Olivier TREHET**



**Le Chef-cuisinier,
Philippe GRENTÉ**

**La Gestionnaire,
Mylène BISSA
MENGUE**

Bon appétit !



Semaine du 16 mai au 20 mai 2022

Lundi 16	Carottes râpées vinaigrette Poisson meunière Pâtes Yaourt sucré Banane
Mardi 17	Taboulé oriental Hachis parmentier Salade Crème brûlée
Jeudi 19	Melon Charentais Emincé de dinde à la crème Petits pois à la paysanne Saint-Nectaire Barre glacée
Vendredi 20	Tomate monégasque Paëlla Salade Fromage blanc de campagne

L'administration se réserve le droit de modifier le menu suivant les arrivages et les promotions.

Le Principal,
Olivier TREHEU



Le Chef-cuisinier,
Philippe GRENTE

La Gestionnaire,
Mylène BISSA
MENGUE

Bon appétit!