


































Menu du 24 avril au 28 avril 2023

La conception des menus est liée aux contraintes d'équilibre alimentaire, de l'introduction de produits locaux et bio, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des livraisons et des pénuries alimentaires ainsi que la gestion des effectifs présents. Pour ces raisons, le choix dans les menus ne peut pas être toujours assuré jusqu'à la fin du service .

<p>Lundi 24 avril</p>	<p>Tomate mozarella M ou  radis beurre M ou  batavia féta poivron M  Spaghettis carbonara M ou tagliatelles au saumon M  Yaourt nature ou  vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes et œuf dur M Filet de poisson à la tomate Céréales italienne  Cancoillotte Litchis au sirop</p>
<p>Mardi 25 avril</p>	<p> Salade mikado M ou salade terre et mer M  Sauté de poulet provençal ou  côte de porc charcutière Poêlée ratatouille ou  haricots verts persillés  Brie de meaux à la coupe ou délice de camembert  Flan au chocolat M ou compote de pomme banane</p>	<p>Velouté de courgette M Rosbeef froid sauce tartare Pommes Dauphines Chavroux Clafoutis aux griottes M</p>
<p>Mercredi 26 avril</p>	<p>Petit wrap au jambon M Tajine d'agneau M ou tomate farcie M  Semoule  Tomme du Jura à la coupe Coupe de fraises chantilly M</p>	<p>Salade piémontaise  Steak de filet de poulet Légumes croquants saveur des Indes  Camembert  Riz au lait</p>
<p>Jeudi 27 avril</p>	<p>Avocat mayonnaise M ou fond d'artichaut au thon M ou Salade de  pomme de terre et sardine M  Poisson frais tahitien ou   sauté de porc créole M ou  chipolatas grillées Gratin d'épinards M ou quinoa aux amandes  Comté à la coupe ou  chanteneige Flan pâtissier ou mille feuille</p>	<p>Taboulé M Feuilleté comtois M Julienne de légumes  Croc lait Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 28 avril</p>	<p>Gougère  M ou friand au fromage Omelette au  comté M ou quenelle nature sauce tomate  Riz pilaf ou légumes du soleil M  Ossau iraty à la coupe ou rondelé afh Coupe de fruits rouges M ou salade Acapulco Ou dessert fruitier</p>	<p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande à chaque repas. Plat en vert = végétarien Logos de qualité     M= fait maison</p>