

MENUS DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL 2024

JOURS	ENTREES	PLATS PRINCIPAUX – ACCOMPAGNEMENTS		DESSERTS
		MIDI	SOIR	
LUNDI 22/04 Végétarien	Salade verte Betterave mimosa 😊 Macédoine mayonnaise Salade fraîcheur Quiche au fromage	Burger de veau 😊 Lieu aux poivrons Boulette de pois chiches Pommes de terre sautées Courgettes à l'ail 😊	Omelette fromage Epinards à la crème	Yaourt Danone Fruits Yaourt aux fruits 😊 Liégeois chocolat
MARDI 23/04 Végétarien	Salade verte Concombre à la crème Carottes au citron 😊 Boullgour haricot Mango	Cuisse de poulet grillée 😊 Colin aux légumes Fallafels Blé au safran Chou-fleur 😊	Roti de porc Haricots verts	Yaourt local 😊 Fruits Fromage blanc aux fruits Brownies aux noix
MERCREDI 24/04	Salade verte 😊 Endives aux noix Salade asiatique Œuf mimosa Tartine au chèvre	Parmentier de canard 😊 Colin au citron Purée Pois gourmands 😊	Paupiette de veau Jardinière de légumes	Yaourt Danone Fruits Marron suisse Fraises au sucre 😊
JEUDI 25/04 Végétarien	Salade verte Crevettes sauce cocktail Rosette de Lyon Pomelos Calamar à la romaine	Chipolata Cabillaud à la crème Ravioli aux légumes 😊 Macaroni 😊 Poêlée du primeur	Poisson en paillotte Poêlée méridionale	Yaourt local 😊 Fruits Crème dessert vanille Panna cotta Pot de crème chocolat 😊
VENDREDI 26/04 Végétarien	Salade verte Salade niçoise 😊 Tomates vinaigrette Avocats	Chili con carne 😊 Calamars persillés Chili sin carne Riz 😊 Ratatouille		Yaourt Danone Fruits Perle de lait citron Eclair vanille 😊

Le Provisieur,
Baye SECK

L'Adjoint-gestionnaire,
Frédéric Chambon

Montauban, le 05 avril 2024

Menu équilibré conseillé 😊

Ces menus sont susceptibles de contenir des produits ou traces de produits allergènes tels que : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques