








# MENU CANTINE



## MENUS du 02 au 26 AVRIL 2024

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
<p>FERIE</p>	<p>MACEDOINE DE             LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>CORDON BLEU </p> <p><b>PATES</b></p> <p>FRUITS DE SAISON (EU) </p>	<p>SAUCISSON            A L'AIL (SOVIA)</p> <p>NUGGETS POISSON </p> <p>PUREE DE LEGUMES </p> <p>ECLAIR CHOCOLAT </p>	<p>SALADE COMPOSEE </p> <p>PINTADE ROTIE </p> <p>POMMES DAUPHINE </p> <p><b>COMPOTE - BISCUIT</b></p>
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
<p>BETTERAVES ROUGES            MAYONNAISE </p> <p>NUGGETS POULET </p> <p>GRATIN DE            CHOUX-FLEURS </p> <p>PATISSERIE </p>	<p>JAMBON BEURRE (SOVIA)</p> <p>FILET DE COLIN </p> <p>FRITES </p> <p>SALADE DE FRUITS </p>	<p>PIZZA </p> <p>BŒUF BOURGUIGNON (SOVIA)</p> <p>CAROTTES VICHY </p> <p>GLACE </p>	<p>PATE CAMPAGNE (MOLINIER)</p> <p><b>PATES            A LA CARBONARA</b> </p> <p><b>CREME DESSERT</b></p>

 Viande d'origine France  
 Fait maison



**Certifié bio**  
 Label rouge

\* Nouvelle-Zélande