



Semaine du 29 avril 2024 au 05 mai 2024

Lundi 29 avril 	Betteraves rouges aux poires Ou Carottes râpées ou Salade mêlée Serpentini d'Alsace Sauce à la carbonara Ou Sauce au fromage Fruit de Saison
Mardi 30 avril 	Taboulé libanais au boulgour ou Salade de concombres façon tzatziki ou Asperges mayonnaise Chipolatas ou Omelette roulée au fromage Ratatouille Yaourt nature sucré Marbré au chocolat et noisettes ou Fruit de saison
Mercredi 1^{er} mai 	FÉRIÉ
Jeudi 02 mai 	Pâté de campagne ou Rillettes de sardines / citron ou Salade verte Bœuf à la provençale Tomate farcie à la méditerranéenne Riz complet Tomme de Savoie Fruit de saison
Vendredi 03 mai 	Salade de fenouil ou Salade de tomates / basilic ou Cœur de palmier, baby maïs Cuisse de poulet rôtie Galette de patate douce, quinoa Poêlée de pommes de terre et légumes Mousse au chocolat ou Fruit de saison

Légende couleurs :

Viande-poisson-œuf

Légumes et fruits

Féculeux

Produits laitiers

Produits sucrés et/ou gras



Plat fait maison



Produits locaux



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit végétarien

Nous vous proposons au moins un menu végétarien par semaine. Il peut s'agir d'un menu unique ou d'un menu alternatif sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.



Présence d'allergènes et de traces d'allergènes :

Un tableau à l'entrée du self permet de prendre connaissance des allergènes dans le menu du jour.

Merci de vous signaler chaque jour au personnel de cuisine pour confirmation quand vous êtes sujet aux allergies alimentaires.

La Gestionnaire,

Véronique HEITMANN

Le Proviseur,

Catherine GAUTHIER

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'arrivée des produits