












































Menus du 22 au 27 Avril 2024



lun. 22 avr. 24	mar. 23 avr. 24	mer. 24 avr. 24	jeu. 25 avr. 24	ven. 26 avr. 24	sam. 27 avr. 24
Carottes râpées  	Pizza	Salade verte  	Radis Sauce au boursin 	Salade de pois chiches & dés de fêta  	Poireaux & vinaigrette 
Paleron à la cuillère  	Aiguillettes de Colin croustillantes 	Lasagnes à la bolognaise  	Emincé de cuisse de dinde   Sauce à l'estragon	Cuisse de pintade  	Langue De bœuf  Sauce piquante 
Flageolets  	Haricots verts  		Gratin de chou-fleur  	Polenta crémeuse  	Riz  
Pont l'Evêque  	Chanteneige 	Fromage blanc  	Fromage 	Camembert 	Fromage 
Purée de pommes/coings	Crème dessert au caramel  	Cocktail de fruits au sirop	Roulé à la confiture 	Fraises 	Dessert gourmand aux marrons

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

 Plat cuisiné par le service restauration de la ville

