





























Menus du 29 Avril au 4 Mai 2024



lun. 29 avr. 24	mar. 30 avr. 24	mer. 1 mai 24 <i>Livré le mardi 30 Avril</i>	jeu. 2 mai 24	ven. 3 mai 24	sam. 4 mai 24
Salade de pommes de terre 	Salade iceberg 	Crêpe au fromage	Radis <i>Sauce boursin</i> 	Betteraves rouges 	Macédoine de légumes 
Omelette 	Macaronis à la carbonara  Carbonara de volaille  	Côte de porc aux herbes 	Rôti de veau au jus 	Filet de poisson frais  <i>Sauce aneth</i>	Tête de veau  <i>Sauce gribiche</i>
Carottes persillées 	Yaourt nature  	Haricots beurres persillés 	Gratin de brocolis 	Riz 	Pommes de terre grenailles 
Rondelé 	Fromage 	Fromage 	Fromage	Kiri 	Fromage
Crème dessert à la vanille 	Compote allégée pommes/biscuits	Fruit	Beignet aux framboises	Fraises	Pruneaux au vin 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

 Plat cuisiné par le service restauration de la ville

