



# MENUS de la CANTINE







La



vous propose...

	 <b>LUNDI</b> 22/04/24	<b>MARDI</b> 23/04/24	<b>JEUDI</b> 25/04/24	<b>VENDREDI</b> 26/04/24
Semaine 17 	Œufs durs Mayonnaise  Tortellini ricotta épinards  Fruit de saison BIO	Salade de légumineuses  Sauté de Bœuf Carottes BIO braisées  Mousse au chocolat	Salade verte BIO  Burger Frites  Glace Sundae vanille/caramel	Salade de pâtes BIO au Pesto  Poisson Haricots verts BIO  Fromage AOP  Fruit de saison BIO

	<b>LUNDI</b> 29/04/24	 <b>MARDI</b> 30/04/24	<b>JEUDI</b> 02/05/24	<b>VENDREDI</b> 03/05/24
Semaine 18 	Carottes BIO râpées  Hachis parmentier  Fromage blanc BIO sucré	Crudités BIO  Couscous BIO végétarien  Fromage  Fruit de saison BIO	Salade verte BIO  Rôti de Veau Courgettes BIO sautées  Fromage  Gâteau <i>maison</i>	Salade de riz BIO  Poisson pané  Epinards Béchamel  Fruit de saison BIO

	<b>LUNDI</b> 06/05/24	 <b>MARDI</b> 07/05/24	<b>JEUDI</b> 09/05/24	<b>VENDREDI</b> 10/05/24
Semaine 19 	Crudités BIO  Saucisse Lentilles  Yaourt BIO aux fruits	Salade de pommes de terre  Omelette Ratatouille  Fromage BIO  Fruit de saison BIO	Férié	Pont de l'ascension

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Menus réalisés par votre Chef de Cuisine et une diététicienne diplômée

[www.agap-pro.com](http://www.agap-pro.com)

**agap'pro**