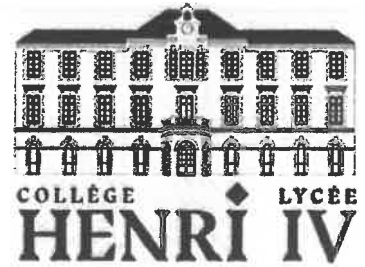


# MENU

Du Lundi 03 Avril au  
Vendredi 07 Avril 2023



<i>Lundi 03</i>	<p>Crudités variées - Salade composée – Entrée chaude <b>Fricadelle de boeuf / Boulettes de pois chiche</b> <b>Penne BIO / Brocolis BIO</b> Yaourt ou Fromage - Fruit – Liégeois biscuit</p>
<i>Mardi 04</i>	<p>Crudités variées - Salade composée <b>Escalope au cidre / Wings de poulet / Poisson Bordelaise</b> <b>Pommes de terre rôties / Poêlée de légumes</b> Yaourt ou Fromage</p>
<i>Mercredi 05</i>	<p>Crudités variées - Salade composée <b>Paëlla garnie</b> <b>(poulet ou poisson)</b> Yaourt ou Fromage - Fruit</p>
<i>Jeudi 06</i>	<p>Crudités variées - Salade composée <b>Escalope viennoise / Poisson corn flakes</b> <b>Gratin dauphinois / Courgettes sautées</b> Yaourt ou Fromage - Fruit ou compote</p>
<i>Vendredi 07</i>	<p>Crudités variées - Salade composée <b>Seiche à la rouille / Cervelas Orloff</b> <b>Riz nacré / Tomates provençales</b> Yaourt ou Fromage - Fruit</p>

Le Proviseur,

J-Ph. PAPINEAU



L'Adjoint-Gestionnaire

S. RODRIGUEZ



NB : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.