

Menu du 03 au 07 avril 2023

A Pâques, chaque foyer français dépense en moyenne 20 euros pour s'offrir du chocolat. Soit 15 tonnes de chocolat consommées en France en 2016, l'équivalent de deux éléphants d'Afrique

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruit pain- pain céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
Déjeuner	Salad' bar carotte/chou/concombre Poulet rôti citron - romarin Riz jaune Reblochon - yaourt Beignet	Salade de lentilles Spaghetti sauce tomate sauce curry Fromage blanc Mousse au chocolat	Radis beurre Cordon bleu Gratin de poireaux Artichauts farçis Faisselle Creme de marron - chantilly	Crudités en tout genre Calamars Brochette de poisson Polenta - pomme dauphine Tomates rôties Samos Fruit	Salade de pates Paupiette de veau Côte de porc Gratin de salsifi Yaourt Fruit
Dîner	Pomelos Hachi parmentier Kiri Cocktail de fruit	Charcuterie Coquille de poisson Gratin de courgettes Emmental Creme dessert	Salade composée lardons - œuf - fromage Dinde à la provençale Macaroni Petit suisse Fruit	Pizza Steak haché Petit pois Tomme Compote	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :
GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLERI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.
 Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



Mr THABUY
PROVISEUR

Mme LEGGER
GESTIONNAIRE

LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.

