








# Menu du 22 avril au 3 mai 2024


<b>LUNDI</b>	<p>Rôti de bœuf VBF Frites Camembert Pomme 22-avr</p>	<p>Salade gravenchonnoise Pates à la bolognaise VBF Emmental râpé Kiwi 29-avr</p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade Marco Polo Omelette  Épinards à la crème Fromage blanc sur lit de fruits  23-avr</p>	<p>Concombre sauce bulgare Colombo de poulet VF Riz Tomme blanche  Abricot au sirop 30-avr</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Carottes râpées Sauté de dinde VF à la tomate Mélange de haricots Brebicrème Crème dessert chocolat 24-avr</p>	<p>01-mai </p>
<b>JEUDI</b>	<p>Pâté de foie Chipolatas VPF Haricots blancs Poire 25-avr</p>	<p> 02-mai Taboulé Pané végétarien Haricots verts Yaourt vanille </p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Céleri au maïs Filet de hoki sauce rose Choux fleurs Edam  Pastéis de nata 26-avr</p>	<p>03-mai Salade verte à la mimolette Nuggets de colin Purée de brocolis Banane-crème anglaise</p>


Légende :

Légumes ou fruits crus  
Légumes ou fruits cuits

(Sous réserve d'éventuel changements indépendants de notre volonté)

Plats protidiques  
Produits laitiers

Féculents  
Féculents + légumes  
 Produits issus de l'agriculture biologique

Préparation végétale  
 repas végétarien

Votre correspondant : Service Restauration - Pôle Services à la population  
Téléphone : 02 32 84 55 65