







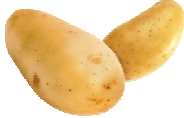












L'équipe de la cuisine centrale vous propose



SEMAINE 18	TYPE	PLAT
Lundi 29 Avril 2024   	DEJEUNER	Salade coleslaw à la mayonnaise Daube de boeuf Omelette (s/v) Haricots verts persillés BIO Emmental* BIO Chou à la vanille Flûte  
Mardi 30 Avril 2024  	DEJEUNER	Salade Grecque Jambon blanc Poisson pané (s/v) Purée de pommes de terre Yaourt nature* BIO Kiwi* BIO Flûte  
Mercredi 1 Mai 2024	DEJEUNER	  
Jeudi 2 Mai 2024 Modif du 25/04	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'œuf Calamar à la romaine Brocolis braisés Crème dessert au caramel Banane* BIO Flûte  
Vendredi 3 Mai 2024	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons Saucisse durable de Toulouse Aiguillette de colin panée (s/v) Coquillettes à la crème de Gruyère Pomme du Limousin* AOP Flûte     

*Aide UE à destination des écoles



**Bon
Appétit**



(s/v) Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.

Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus et les origines des viandes.