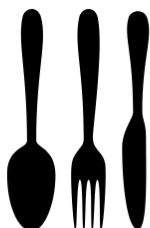





































# Menu



DU 15 AU 19 AVRIL 2024

La Ménétré

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Piémontaise   Salade Irlandaise  	Salade fraîcheur  Céleri au fromage blanc	Mousse de foie 	Concombre à la crème   Pamplemousse	 Macédoine de légumes Warp aux légumes 
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Poisson meunière	Langue de bœuf sauce piquante 	Sauté de bœuf  	Poulet Basquaise  	Couscous 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Tians de légumes Boullgur  	Frites fraîches	Poêlée de légumes  	Haricots verts à la tomate  	Semoule  
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie 		Fromage		Fromage frais
 <b>DESSERT</b>	Compote de pommes Abricots aux sirops	Fromage blanc aux spéculoos  Fromage blanc 	Bananes	Poires Pommes 	Glace bâtonnet Petit pot de glace



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

