












MENU – SELF

Semaine du 20 au 24 AVRIL 2026

JOUR	HORS d'ŒUVRE	VIANDES - LEGUMES	FROMAGE – DESSERT
LUNDI 20	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	NUGGETS PETIT POIS 	FROMAGE COMPOTE
MARDI 21	SALADE NOIX ET FROMAGE	ROUGAIL SAUCISSES  RIZ	FROMAGE BLANC 
MERCREDI 22	SALADE VERTE 	PIZZA VEGETARIENNE	YAOURT 
JEUDI 23	SALADE HARICOT VERT 	BŒUF PROVENÇAL  CAROTTES VICHY 	BEIGNET CHOCOLAT
VENDREDI 24	CREPE JAMBON/FROMAGE	POISSON SAUCE A L'OSEILLE PATE 	FRUIT

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.



BIO



LOCAL

La Principale

L.ROUBERTIE



La Gestionnaire

S.COSTA

