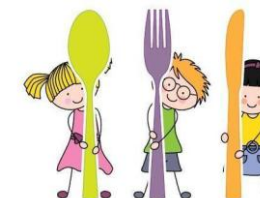






















Menus Lacanche-Viévy-Clomot

Du 20/04 au 15/05/26



	Du 20 au 24/04	Du 27/04 au 01/05	Du 04 au 08/05	Du 11 au 15/05
Lundi	Coleslaw Poisson meunière   Haricots beurre Petit suisse fruité Biscuit 	Mâche Jambon à la crème  Pommes noisette Fromage Compote	Salade verte Pâtes carbonara  Fromage Pomme au four	Carottes râpées Boulettes de bœuf Duo de haricots Petit suisse fruité Brioche
Mardi	Betteraves  Gratin coquillettes / Jambon  Fromage Fruit	Salade au surimi Emincé de volaille   Flageolets Fromage Liégeois	Radis Œufs béchamel  Choux fleur / Brocolis Fromage blanc Biscuit 	Concombre  Blanc de volaille sauce échalotte  Boulgour Fromage Fruits au sirop
Jeudi	Salade blé / crudités   Steak haché Petit pois Carottes Fromage Fruit au sirop	Tomates  Knackis VG Lentilles Fromage Compote	Haricots verts Poisson pané Blé sauce tomate  Fromage Fruit 	Férié
Vendredi	Œuf mayonnaise Couscous de légumes  Semoule Yaourt sucré Fruit 	Férié	Férié	/



Repas végétarien



Fait maison



Produit bio



Local



Pêche durable

MENUS SUSCEPTIBLES D'EVOLUER EN FONCTION DES ARRIVAGES ET MESURES ANTI-GASPILLAGE DE LA CUISINE