



### LUNDI 15 AVRIL 2024

**Céleri** bacon / Melon  
Avocat tomate et pamplemousse

~~~~~  
Fish and chips / Beignets de calamar  
Choux de Bruxelles aux oignons / Jardinière de légumes

~~~~~  
Pâtis / Fleur des marais

~~~~~  
**Semoule fine au lait / Pudding**

### MARDI 16 AVRIL 2024

Champignons à la Grecque / Verrine de choux fleur aux lardons / Mousse d'artichaut au jambon

~~~~~  
Carbonade flamande / Dessus de palette à l'échalote  
**Boulgour / Blé** / Champignons aux petites oignons

~~~~~  
Camembert / St Nectaire

~~~~~  
**Fruits de saison / Pêche**

### JEUDI 18 AVRIL 2024

Beurre de sardine sur toast / Pain de thon

~~~~~  
Escalope de volaille à l'indienne / Sot l'y laisse à la crème de champignons / **Galette forestière**  
**Petits pois carottes / Brocolis à la crème d'ail**

~~~~~  
**Entremets chocolat / Yaourt aromatisé**

~~~~~  
Gâteau chocolat aux légumes secs / Cheesecake au caramel

### VENDREDI 19 AVRIL 2024

Avocat exotique / Concombre au yaourt / Chiffonnade fermière

~~~~~  
Carbonara de fruits de mer / Crumble de poisson aux amandes et poireaux  
**Spaghettis / Purée maison** / Clafoutis méridional

~~~~~  
Morbier / Tomme noire

~~~~~  
**Pomme chocolat** fondu / Poire au miel

Le Cuisinier,  
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,  
Mme LAPITTE Pascale

Le Principal,  
M. SOURDISSEAU Jean François



DENREES BIO\* VEGETARIEN\*

*Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.*

