

ABSCON RESTAURANT MUNICIPAL T 9
Du 15/04/2024 au 19/04/2024

Mardi 16 Avril : Changement dessert (ile flottante) par une crème dessert caramel

ABSCON RESTAURANT MUNICIPAL T 9

Du 15/04/2024 au 19/04/2024

	Primaire	Maternelle	Adulte	Maternelle
Lundi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Salade de fruits au sirop</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>*</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Salade de fruits au sirop</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>*</p>	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette</p> <p>Saucisse de Strasbourg, saucisson /Bâtonnets de fromage</p> <p>Haricots lingots du Nord Label Rouge </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Salade de fruits au sirop</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>*</p>	
Mardi	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette</p> <p>Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Ile flottante - Crème anglaise</p> <p>*</p>	
Mercredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar</p> <p>Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar</p> <p>Frites des Hauts de France </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar</p> <p>Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar</p> <p>Frites des Hauts de France </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Caesar</p> <p>Aiguillettes de poulet - Sauce au cheddar /Omelette nature - Sauce au cheddar</p> <p>Frites des Hauts de France </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
Jeudi	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu </p> <p>Fricassée de merlu - Sauce au curry - Carottes</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu </p> <p>Fricassée de merlu - Sauce au curry - Carottes</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>	<p>Velouté de courgettes au fromage fondu </p> <p>Fricassée de merlu - Sauce au curry - Carottes</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>	
Vendredi	<p>Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>/Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Coulommiers</p> <p>Orange Bio Plat signature Origine France </p> <p>*</p>		<p>Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>/Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Coulommiers</p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>	<p>Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>/Poisson pané 100 % filet MSC </p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Coulommiers</p> <p>Orange Bio </p> <p>*</p>

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.