

LUNDI 29/04/2024		MARDI 30/04/2024		MERCREDI 27/03/2024		JEUDI 28/03/2024		VENREDI 29/03/24	
Salade bio composée Jambon blanc Macédoine		Salade bio composée Radis beurre Salade de perles à l'avocat	 			Salade bio composée Tomate féta Salade de pommes de terre	 	Salade bio composée Betterave bio /maïs Taboulé oriental	
Steak sauce au bleu Fritto misto **** Torti bio Brocoli/chou-fleur	 	Escalope de porc charcutière Pané au fromage bio **** Riz bio pilaf Courgettes poêlées	 	FERIE		Andouillette à la moutarde Cuisse de poulet coco **** Lentilles bio Carotte bio poêlées	 	Nems de volaille Nems Crabe/crevettes Nems végétarien **** Pommes crunchy Ratatouille maison	
Yaourt nature Bio		Yaourt nature Bio				Yaourt nature Bio		Yaourt nature bio	
Fruits Pastel de nata		Compote bio Chouquettes sauce chocolat	 			Fruits Yaourt velouté		Fromage blanc coulis Poires à la Savoyarde	

DINER		DINER		DINER		DINER	
Salade bio composée Pâté croute Richelieu	 					Salade bio composée Radis beurre	
Poisson pané Fricadelle **** Petits pois/carottes	 	FERME				Quenelles sauce champignons **** Crozet bio Savoyard	
Yaourt nature Bio						Yaourt nature bio	
Fruits Flan au caramel						Fruits Liégeois choc/vanille	



VAUGELAS
ENSEIGNEMENT OUVERT

: Cuisiné Maison

: Produit surgelé

: Produit Régionaux

: Lait et fruit à l'école aide UE à destination des écoles

Les menus affichés peuvent varier selon l'approvisionnement et la fluctuation des effectifs. Un repas végétarien est proposé quotidiennement.

Le proviseur : Mr Desbos

Le gestionnaire : Mr Gallet

Responsable de cuisine : Mme Sabatelli