















# MENUS ST JOSEPH

## LUNDI 6 ET MARDI 7 MAI 2024

JOUR	MATERNELLES ET PRIMAIRES 4 COMPOSANTS		PRIMAIRES SELF 4 COMPOSANTS	COLLEGES 5 COMPOSANTS	T°C début de service	T°C fin de service
LUNDI	MATERNELLES	PRIMAIRES	<i>Pas d'entrée</i>  Cordon bleu  - ketchup Macaronis aux œufs et gratin de choux-fleurs  Chavroux Fromage blanc nature sucré 100g  Banane 	Salade gauloise Betteraves rouges  et maïs  Cordon bleu  - ketchup Macaronis aux œufs Gratin de choux-fleurs  Chavroux Fromage blanc nature sucré 100g  Banane  Glace : sundae vanille sauce fraise		
	Betteraves rouges  et maïs  Cordon bleu  - ketchup Macaronis aux œufs et gratin de choux-fleurs  Banane 					
MARDI	MATERNELLES	PRIMAIRES	Carottes râpées et œuf dur  Concombre et dés de fromage de brebis  Pizza  aux 4 légumes Salade verte  Leerdammer  Glace : sundae vanille sauce fraise	Carottes râpées et œuf dur  Concombre et dés de fromage de brebis  Pizza  aux 4 légumes Salade verte  Leerdammer Yaourt aromatisé  Pomme  Crème dessert au chocolat		
	<i>Pas d'entrée</i>  Pizza  aux 4 légumes Salade verte  Leerdammer  Glace : timbale vanille fraise (M) sundae vanille sauce fraise (P)					

-  Produit biologique
-  Fait maison
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Haute valeur environnementale
-  Viande de bœuf française
-  Volaille française
-  Viande de porc française
-  Viande de veau française
-  Produits bretons