



SEMAINE DU 25 AVRIL 2022 AU 1 ^{ER} MAI 2022			
<p>LUNDI 25 AVRIL</p> <p>Carottes râpée de Tilques Filet de poulet de Licques Gratin dauphinois Yaourt bio</p>	<p>MARDI 26 AVRIL</p> <p>Macédoine de légumes Steak Haché Sauce échalotes Carottes à la crème Pommes de terre Compote</p>	<p>JEUDI 28 AVRIL <u>Végétarien</u></p> <p>Betteraves rouges Lasagnes aux légumes Gouda Fromage blanc</p>	<p>VENDREDI 29 AVRIL</p> <p>Hachis Parmentier Salade Vache qui rit Pâtisserie maison</p>
SEMAINE DU 02 MAI 2022 AU 08 MAI 2022			
<p>LUNDI 02 MAI</p> <p>Concombre sauce yaourt Filet de poisson Sauce citron Risotto aux champignons Compote de pommes bio</p>	<p>MARDI 03 MAI <u>Végétarien</u></p> <p>Couscous végétal Camembert Brownies et sa crème anglaise</p>	<p>JEUDI 05 MAI</p> <p>Salade coleslaw Pâte à la carbonara Emmental Yaourt bio</p>	<p>VENDREDI 06 MAI</p> <p>Bœuf bourguignon Purée maison Livarot bio Liégeois chocolat</p>

*Nos menus sont étudiés par une diététicienne



Produits semi-élaborés
transformés en cuisine centrale



Fait maison



Producteurs locaux



Produits Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Les menus sont disponibles sur le site www.stmartinleztatinghem.fr