








MENU MAT+CP+CE1





Semaine du 08 au 12 AVRIL, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET D'ENTREE DE CHEZ ATYPIQUE			BUFFET D'ENTREE DE CHEZ ATYPIQUE	
BOULETTE DE BŒUF POISSON DU JOUR	STEAK DE VEAU POISSON DU JOUR		RAVIOLIS A LA TOMATE	PATES BOLOGNAISE
	HARICOTS VERTS			
	BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF	FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF		FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF	FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



MENU CE2 AU COLLEGE

Semaine du 08 au 12 AVRIL, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET D'ENTREE DE CHEZ ATYPIQUE			BUFFET D'ENTREE DE CHEZ ATYPIQUE	
BOULETTE DE BŒUF POISSON DU JOUR	STEAK DE VEAU POISSON DU JOUR		CHAUSSON BOLOGNAISE POISSON DU JOUR	PATES BOLOGNAISE
SEMOULE BROCOLIS	HARICOTS VERTS POMME DE TERRE AU FOUR		BLE JULIENNE DE LEGUMES	
	BUFFET DE YAOURT			BUFFET DE FROMAGE
FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF	FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF		FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF	FRUITS DE SAISON DE CHEZ ATYPIQUE DESSERT DU CHEF
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 