




































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/4 au 5/4	FÉRIÉ	Laitue Iceberg Mélange Catalan Pavé de Merlu Bouillabaisse Quenelle Sce Tomate  Riz Pilaf  Crème Anglaise Crème Dessert Caramel	Escalope de Poulet au Jus  Galette Basquaise  Petits Pois à la Lyonnaise Mimolette Brie Pointe Assortiment de Fruits 	 Salade Grecque Salade de Mâche  Rôti de Veau Sce Normande Steak de Colin Normande Purée de Carotte  Moelleux Chocolat Noisette 	 Semoule Façon Couscous  Stick Végétarien Sce Echalote Semoule  Saint Paulin Croc'Lait Assortiment de Fruits
du 8/4 au 12/4	<b>VACANCES</b> Laitue Iceberg Pomelos & Sucre Sauté de Bœuf Marengo  Pané Mozzarella  Macaronis & Râpé Fromage Frais aux Fruits Fromage Frais Nature & Sucre	Paupiette de Veau Dijonnaise Bouchée au Soja  Purée de Potiron  & Pomme de Terre Saint Nectaire  Bleu d'Auvergne  Assortiment de Fruits 	Calamar à la Romaine & Citron Omelette   Haricots Beurre Saveur Jardin  Riz de Camargue Safrané  Edam  Vache qui Rit  Assortiment de Fruits 	 Carottes Râpées  Chou Rouge Râpé  Gratin Campagnard Pépinettes Lentilles Curry Liégeois au Chocolat Flan Vanille	Concombre Vinaigrette Radis Beurre  Colin Herbes de Provence  Rôti de Dinde aux Olives Epinard Béchamel  Fougasse d'Aigues Mortes  Moelleux au Citron



Origine France



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat Végétarien



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats  
 Contenant du porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES</b>					
du 15/4 au 19/4	<p>Hachis Parmentier </p> <p>Raviolis au Légumes </p> <p>Emmental </p> <p>Carré </p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade Coleslaw Salade de Mâche</p> <p>Bouchée de Blé Bouchée Azuki</p> <p>Petits Pois Paysanne</p> <p>Eclair au Chocolat Chou Vanille</p>	<p>Batavia Vinaigrette Terroir Courgette Râpé Vinaigrette Terroir</p> <p> Sauté de Veau Sce Blanquette  Pavé de Merlu Sauce Citron</p> <p>Riz Créole </p> <p>Purée de Pomme </p> <p>Compote Pomme Cassis</p>	<p> Colin Napolitain  Œuf Dur Mayonnaise </p> <p>Chou Fleur Braisé </p> <p>Coquillettes Semi Complète </p> <p>Coulommiers Bûchette mi Chèvre</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p> Chipolatas*  Croq' Veggie Tomato </p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt Nature Sucré Yaourt Aromatisé</p> <p>Assortiment de Fruits </p>
du 22/4 au 26/4	<p>Laitue Iceberg Radis &amp; Beurre</p> <p> Sauté de Dinde Franchard  Colin Mariné Thym Citron</p> <p>Pommes Rissolées</p> <p>Fromage Frais aux Fruits </p> <p>Fromage Frais Nature  &amp; Sucre</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Omelette </p> <p>Galette Italienne</p> <p>Haricots Verts à l'Ail </p> <p>Pépinettes</p> <p>Gouda </p> <p>Carré Frais </p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Salade Anglaise  au Cheddar Chou Blanc  &amp; Cheddar</p> <p>Gigot d'Agneau au Jus Beignet de Blé</p> <p>Carotte à la Crème </p> <p>Flageolets</p> <p>Crème Anglaise Flan au Chocolat</p>	<p>Penne à la Bolognaise &amp; Râpé Bouchée au Pistou Sce Basilic</p> <p>(Plat Durable) Penne &amp; Râpé</p> <p>Camembert Cantal</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Carottes Râpées </p> <p>Pomelos  &amp; Sucre</p> <p>Limande Meunière &amp; Citron Galopin de Veau au Jus</p> <p>Epinard Bechamel </p> <p>Cake aux Pralines Roses </p> <p>Barre Bretonne</p>



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Plat Végétarien



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats Contenant du porc

**Self de Juvignac**  
**Restaurant des élémentaires**  
**Menu à double choix**

**Mois d'Avril 2024**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 29/4 au 3/5	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Cappelletti Sauce Tomate Tortelloni Ricotta Spinaci Ail &amp; F. Herbes</p> <p>Tomme Blanche Fourme d'Ambert</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Céleri Remoulade Cœur de Scarole</p> <p> Sauté de Porc* au Curry Emincé de Pois au Curry </p> <p>Carottes Braisées  Semoule </p> <p>Liégeois Vanille Mousse au Chocolat</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Pâté* de Campagne Terrine de Saumon</p> <p>Rôti de Bœuf au Jus   Colin Crumble Pain d'Epices</p> <p>Purée</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Concombre Vinaigrette Trio de Crudités</p> <p>Hoki Pané &amp; Citron Pané Blé Fromage Epinard </p> <p>Haricots Beurre ail &amp; Persil  Riz de Camargue Créole </p> <p>Yaourt Aromatisé Yaourt Nature Sucré</p>



Avec l'astérisque sont nommés les plats  
 Contenant du porc

RETROUVEZ LES MENUS SUR  
 L'APPLICATION APP'TABLE !  
[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)