













		SEMAINE	LUNDI 02 AVRIL	MARDI 03 AVRIL	JEUDI 05 AVRIL	VENDREDI 06 AVRIL
 académie Besançon Éducation nationale  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE ADJOINTE 	ENTREES			SARDINE PAMPLEMOUSSE TOMATES VINAIGRETTES SALADE	MENU DE FÊTES JAMBON CRU ITALIEN SALADE DE SAISON	SALADE COMPOSEE ☺
	PLAT CHAUD			LONGE DE PORC AUX PRUNEAUX D'AGEN ☺	FILET DE BŒUF AUX MORILLES ☺ 	RISOTTO AUX FRUITS DE MER ☺
	LEGUMES	FERIE			POELEE MERIDIONALE ☺	
	FECULENTS			FUSILLI	GRATIN DAUPHINOIS ☺	
	FROMAGE			YAOURT OU FROMAGE	ST ALBRAY 	YAOURT OU FROMAGE
	DESSERT			COMPOTE DE POMME FRUITS	ENTREMETS FRUITS ROUGE ☺ FRUITS	CHOOKIE FRUITS
		SEMAINE	LUNDI 23 AVRIL	MARDI 24 AVRIL	JEUDI 26 AVRIL	VENDREDI 27 AVRIL
 académie Besançon Éducation nationale  GESTIONNAIRE  PRINCIPALE ADJOINTE 	ENTREES	TABOULE ☺ BATAVIA	RILLETTE DE SAUMON ☺ BATAVIA	BATAVIA MAÏS ☺	SALADE LANDAISE BATAVIA ☺	
	PLAT CHAUD	ROTI DE DINDE ☺	SURPRISE DU PÊCHEUR ☺	PAELLA ☺	OMELETTE AU FROMAGE ☺	
	LEGUMES	CAROTTES PETITS POIS ☺	LEGUMES			
	FECULENTS		BOULGOUR		POMMES GRENAILLES ☺	
	FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	
	DESSERT	ANANAS AU SIROP FRUITS	CHOUX A LA CREME ☺ FRUITS	SMOOTHIE ☺ FRUITS	CREME MONT BLANC FRUITS	

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.

Le logo « fait maison » ☺ correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)