

DANJOUTIN, Le 28 mars 2024



Origine de la viande bovine : Europe



LUNDI 29 AVRIL 2024

Menu Anglais

*Salade Verte au Cheddar et Bacon ou Salade Coleslaw
Fish and Chips
Frites
Fromage
Brownies sur lit de Crème Anglaise*



MARDI 30 AVRIL 2024

Menu Végétarien

*Betteraves Rouges Mimosa ou Salade Mêlées au Comté
Quenelle Nature Sauce Parmesan
Riz
Cancoillotte
Buffet de Fruits de Saison*



JEUDI 02 MAI 2024

*Salade de Carottes ou Salade de Pommes de Terre
Bœuf Bourguignon
Coquillettes BIO
Petits Suisses aux Fruits*

Vendredi 03 MAI 2024

*Salade de Pâtes ou Salade Verte
Meunière de Colin
Epinards Béchamel
Fromage
Donuts au Sucre*



DANJOUTIN, Le 28 mars 2024



Origine de la viande bovine : Europe

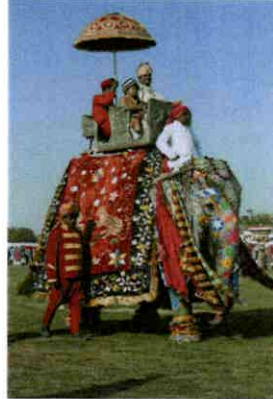
académie
Besançon



LUNDI 06 MAI 2024

Menu Indien – Fait Maison

*Raïta de Concombres
Curry de Poulet à la Crème de Coco
Riz Pilaf aux Oignons
Fromage Blanc à l'Indienne
Buffet de Fruits de Saison*



MARDI 07 MAI 2024

*Tomates Mozzarella ou Salade César
Spaghettis Bolognaise - Parmesan
Chocolat Liégeois*

JEUDI 09 MAI 2024

Ascension

Vendredi 10 MAI 2024

Congé

La Principale,

Sandrine BOETSCH



L'Infirmière Adjoint-gestionnaire ,

Magali CHATTON Johann MIVELLE



DANJOUTIN, Le 28 mars 2024



Origine de la viande bovine : Europe

académie
Besançon



LUNDI 13 MAI 2024

Macédoine Mayonnaise **ou** Salade Verte aux Pignons et Magret
Steack Hâché BIO
Pommes Noisette
Flan Caramel

MARDI 14 MAI 2024

Menu Végétarien

Taboulé aux Légumes

Pâné Gourmand de Blé Tomate-Mozzarella

Petits Pois et Jeunes Carottes

Yaourt Aromatisé



JEUDI 16 MAI 2024

Salade Verte au Munster **ou** Radis - Beurre
Palette à la Diable
Mélange de Légumes Frais
Fromage
Eclair Chocolat **ou** Vanille

Vendredi 17 MAI 2024

Roulade de Dinde aux Olives **ou** Salade Verte Composée
Dos de Colin Sauce Oseille
Semoule de Couscous
Iles Flottantes

La Principale,

Sandrine BOETSCH



L'Infirmière,

Magali CHATTON



L'Adjoint-gestionnaire,

Johann MIVELLE



DANJOUTIN, Le 28 mars 2024



Origine de la viande bovine : Europe

académie
Besançon



LUNDI 20 MAI 2024

Férié

MARDI 21 MAI 2024

½ Œuf Dur Mayonnaise **ou** Salade Verte aux Knacks et Croûtons
Escalope de Dinde Crème Champignons
Grains de Blé
Fromage
Buffet de Fruits de Saison



JEUDI 23 MAI 2024

Mousse de Foie **ou** Salade Verte au Surimi
Poisson Pâné
Haricots Verts et Pommes de Terre
Comté
Mousse au Chocolat



Vendredi 24 MAI 2024

Menu Végétarien

Pizza aux Légumes

Penne de Blé et Pois Chiches Sauce Napolitaine Basilic

Fromage

Bâtonnet Glace Nesquik Cacao/Vanille



La Principale,



Sandrine BOETSCH

L'Infirmière



Magali CHATTON

L'Adjoint-gestionnaire ,



Johann MIVELLE

DANJOUTIN. Le 28 mars 2024



Origine de la viande bovine : Europe

académie
Besançon



LUNDI 27 MAI 2024

Salade de Lentilles et Lardons **ou** Salade Verte
Cordon Bleu de Volaille
Carottes au Beurre d'Ail
Fromage
Compote de Poire



MARDI 28 MAI 2024

Menu Végétarien

Salade de Choux Blancs **ou** Salade de Choux Rouges
Nuggets de Blé
Courgettes Niçoise au Cœur de Blé
Fromage
Gaufre de Bruxelles



JEUDI 30 MAI 2024

Asperges Mayonnaise **ou** Salade Mélangée au Thon
Sauté de Veau Marengo
Riz
Fromage Blanc aux Framboises Maison

Vendredi 31 MAI 2024

Salade Verte de la Mer **ou** Céleris Rémoulade
Rôti de Porc Sauce Moutarde à l'Ancienne
Boulgour Pilaf
Fromage
Buffet de Fruits de Saison

La Principale,

Sandrine BOETSCH

L'Infirmière, L'Adjoint-gestionnaire,

Magali CHATTON, Johann MIVELLE