






















## Menu du 2 au 5 Avril 2024

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>
<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p> Taboulé Brick de poire au chèvre et miel  Pommes de terre du p'tit bouchon   Croziflette  Andouillette (végétarien) Croziflette  Haricots à la tomate  Salade verte  Fromage à la coupe   Fruits de saison</p>
<b>Jeudi</b>	<b>vendredi</b>
<p>Radis beurre Salade grecque Salade de maïs / tomate </p> <p>Seiche au chorizo Filet de poisson</p> <p>Poêlée de légumes au riz  Gratin de chou-fleur </p> <p>Fromage à la coupe </p> <p>Tarte à la normande Paris-Brest</p>	<p>Avocat aux crevettes et sauce cocktail  Salade verte/emmental/croûtons Tomates au fromage de brebis</p> <p>Hachis parmentier  Moussaka végétarienne </p> <p>Purée  Semoule </p> <p>Crème chocolat Bio  Crème vanille au lait Bio  </p> <p>Pommes cuites  Abricots au sirop</p>

La gestionnaire

  
COLLEGE LES GONDOLIERS  
La Gestionnaire  
I. THEVENIN  
LA ROCHE SUR YON

Le principal

  
COLLEGE LES GONDOLIERS  
F. HOURIEZ  
LA ROCHE SUR YON