

LUNDI 25/03

- Salade verte
- Macedoine de legumes
- Escalope viennoise
- Pané épinard graine de courge
- Pates au beurre
- Panais rotis
- Fromage du jour
- Yaourt en seau
- Assortiment de fruits de saison

MARDI 26/03

- Salade verte
- Carottes rapées
- Sauté de porc
- Curry de legumes
- Boulgour
- Poêlée de legumes du moment
- Fromage du jour
- Yaourt en seau
- Cocktail de fruits

JEUDI 28/03

- végétarien**
- Salade de haricot vert et fêta
- Salade verte
- Cappellitis frais fromage
- Sauce tomate
- Fromage rapé
- Tarte citron bio
- Assortiment de fruits de saison
- Sauce crème

VENDREDI 29/03

- Salade verte
- Asperges vinaigrette
- Radis
- Pavé de colin a la bordelaise
- Omelette nature
- Pomme de terre rissolées
- Carottes vichy
- Fromage du jour
- Yaourt en seau
- Assortiment de fruits de saison

Menu conseillé

Bio

Végétarien

Fait Maison

GUICHERBARON Sophie

FOL Sarah

WENGER David

Aide UE à destination des écoles

La Pâtisserie

La Gestionnaire

Le chef de cuisine

