

LUNDI 29/04

- Salade verte
- Crudi marina olives et maïs  
- Haché de veau
- Galette végétale 
- Pâtes au beurre   
- Courgettes sautees au basilic
- Fromage du jour 
- Yaourt en seau  
- Assortiment de fruits de saison

MARDI 30/04

- Salade verte
- Salade de pâtes bio au thon  
- Sauté de porc 
- Filet de lieu
- Duo de haricots verts au beurre persilles
- Yaourt en seau  
- Fromage du jour 
- Assortiment de fruits de saison

JEUDI 02/05

- Salade verte
- Tomates gourmandes  
- Haut de cuisse de poulet grille
- Tofu fumé aux bois de hêtre
- champignons forestier   
- Frites
- Navets sautes
- Fromage du jour 
- Yaourt en seau  
- Fraises

VENDREDI 03/05

- végétarien**
- Salade verte
- Radis  
- Boulettes végétales 
- Riz pilaf bio petits legumes  
- Fromage du jour 
- Yaourt en seau  
- Assortiment de fruits de saison

 Menu conseillé

 Bio

 Végétarien

 Local



Aide UE à destination des écoles

 Fait Maison

GUICHEBARON Sophie
La Principale

FOL Sarah
La Gestionnaire

WENGER David
Le chef de cuisine