

Menu




RESTAURANT SCOLAIRE

Du 26 au 30 avril




Lundi

Asperges Vinaigrette
Pavé de saumon sauce citron
Riz Bio  
Beignets au chocolat




Mardi

Oeufs durs sauce ketchup
Steak hachés  
Epinards bechamel  
Bûche de Pilat
Poire

Mercredi

Sardines
Chipolatas
Lentilles bio  
Yaourt vanille bio 

Jeudi

Salade de blé, dés de jambon, olives 
Pilons de poulet
Choux fleurs  
Tomme blanche
Mangues au sirop




Vendredi

Concombres vinaigrettes 
Escalope de blé
Pâtes  
Crème dessert caramel







Du 3 au 7 mai



Lundi

Terrine de poisson
Aiguillettes de poulet à la crème 
Riz Pilaf  
Crème dessert spéculos




Mardi

Tomates Mozzarella 
Nuggets de blé
Petits pois  
Tarte aux pommes 



Mercredi

Concombres 
Gnocchis à la carbonara 
Petits suisses
nature sucré

Jeudi

Carottes rapées 
Merguez
semoule  
Glace

Vendredi

Paté de campagne
Lieu Noir à la Tomate 
Brocolis 
St Nectaire
Ananas Frais



Bon Appetit

Infos

Bio 

Fait Maison 

Local 

