



LUNDI 29/04

SALADE VERTE OU COMPOSÉE  

FEUILLETÉ AU FROMAGE

BROCHETTE DE DINDE
POISSON MEUNIÈRE

BOULGOUR   

RATATOUILLE  

COMTÉ

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON 

MARDI 30/04

SALADE VERTE OU COMPOSÉE  

MACEDOINE  

CELERI REMOULADE  

BOULETTES DE BOEUF
FILET DE COLIN AU BEURRE
NOISETTE 

PETITS POIS À L'ÉCHALOTE  

BROCOLIS AU BEURRE  

BUCHETTE DE CHEVRE

YAOURT LOCAL 

COMPOTE LOCAL  

FRUIT DE SAISON 

JEUDI 02/05

SALADE VERTE OU COMPOSÉE  

CAROTTES RÂPÉES ET FÊTA  

CONCOMBRES À LA BULGARE  

PATES " BOLOGNAISE" VÉGÉ  

STEAK DE FROMAGE 

PATES AU BEURRE 

FROMAGE BLANC AU RAPADURA 

YAOURT LOCAL 

MOUSSE AU CHOCOLAT  

CREME AUX OEUFS   

FRUIT DE SAISON 

VENDREDI 03/05

SALADE VERTE OU COMPOSÉE  

TABOULE  

SALADE DE LENTILLES CORAIL   

SAUCISSE DE TOULOUSE 
DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC 

POMMES NOISETTE

POÊLÉE TAJINE 

CAMEMBERT  

YAOURT LOCAL 

FRUIT DE SAISON 

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

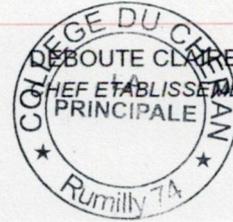
  Aide UE à destination des écoles

 Fait Maison

~~BERNIER VALENTINE
ADJOINT LA
GESTIONNAIRE~~



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT
PRINCIPALE



FERRARI Grégory
Chef de cuisine