



LUNDI 20/04

- FEUILLETÉ AU FROMAGE
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- ESCALOPE VIENNOISE
- POISSON FILETÉ CHEDDAR
- PETITS POIS ET CAROTTES
- RIZ PILAF
- BRIE
- YAOURT LOCAL
- FRUIT DE SAISON

MARDI 21/04

- CAROTTES RÂPÉES
- CÉLERI RÉMOULADE
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- POISSON BLANC TARTARE
- SAUCISSE DE TOULOUSE
- BOULGOUR
- POÊLÉE DE LÉGUMES
- TOMME DE SALES
- YAOURT LOCAL
- FLAN FERMIER AU CHOCOLAT
- FRUIT DE SAISON

JEUDI 23/04

- ŒUF MAYONNAISE AU THON
- ŒUF MIMOSA
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- PÂTES AU BEURRE
- HARICOTS VERTS PERSILLÉS
- SAINT FÉLICIEN
- YAOURT LOCAL
- TARTE AUX POMMES DE SAVOIE
- TARTE AUX POIRES ET CHOCOLAT
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI 24/04

- SALADE DU PÊCHEUR
- SALADE STRASBOURGEOISE
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE
- HÂCHÉ DE VEAU AU ROQUEFORT
- POISSON BLANC AUX AGRUMES
- CAROTTES À LA CRÈME
- TOMATE RÔTIE AU THYM
- CANTAL AOP
- YAOURT LOCAL
- FRUIT DE SAISON

Menu conseillé Bio

Local

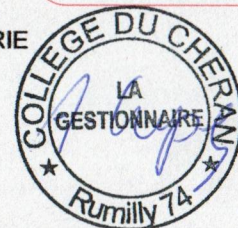
Aide UE à destination des écoles

Végétarien

Fait Maison

*Assaisonnement à part

BERNIER VALERIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine

