
























LUNDI 27/04

- SALADE DE PERLES  
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
- TABOULÉ 
- RÔTI DE DINDE AUX HERBES 
- POISSON BLANC À L'ÉCHALOTE
- BLETTES PERSILLÉES 
- PETITS POIS ET CAROTTES   
- BÛCHETTE MÉLANGÉE
- YAOURT LOCAL 
- FRUIT DE SAISON





MARDI 28/04

- RADIS ET BEURRE  
- SALADE D'ARTICHAUTS ET PARMESAN 
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
- BOULETTES DE VEAU AU REBLOCHON
- POISSON BLANC SAUCE VIERGE
- CŒUR DE BLÉ PILAF   
- COURGETTES À LA GRECQUE  
- CŒUR DE SAVOIE 
- YAOURT LOCAL 
- COMPOTE DE FRUITS   
- FRUIT DE SAISON

JEUDI 30/04

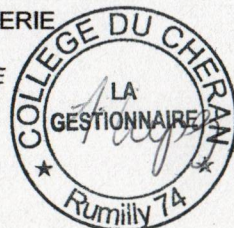
- COLESLAW MAISON  
- MACÉDOINE DE LÉGUMES  
- SALADE VERTE OU COMPOSÉE 
- PASTA PARTY 
- YAOURT À BOIRE
- YAOURT LOCAL 
- CRÈME CARAMEL    
- MOUSSE AU CHOCOLAT 
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI 01/05

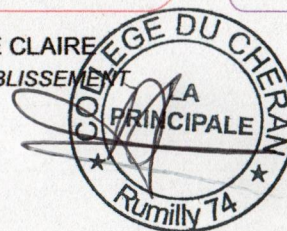
-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison
-   Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALERIE
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine