



LUNDI 08/04

pain bio local

BATAVIA / FROMAGE

CONCOMBRE FÊTA

STEACK HACHÉ

SAUCE POIVRE

FRITES

KETCHUP

LIÉGEOIS CHOCOLAT

LIÉGEOIS VANILLE

MARDI 09/04

SALADE PARISIENNE

SALADE DE COQUILLETES ET CRUDITÉS

ÉMINCÉ DE PORC À LA MOUTARDE

ÉMINCÉ VÉGÉTAL À LA MOUTARDE

BROCOLIS AUX AMANDES

TOMMETTE AOC

COMPOTE POMME POIRE BIO

COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI 11/04

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

CHOUX EN SALADE

DOS DE COLIN À LA BORDELAISE

POÊLÉE DE LÉGUMES CAMPAGNARDE

TOMME DE SAVOIE AOC

MUFFIN 3 CHOCOLATS

MUFFIN FRAMBOISE-CHOCOLAT BLANC

VENDREDI 12/04

SALADE VERTE ET CROÛTONS

PAMPLEMOUSSE AU SUCRE

TORTELLINIS 3 FROMAGES

SAUCE CRÈME

BARRE GLACÉE

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

Leau Olivier
Principal

Petit Ludovic
Chef de Cuisine

