



LUNDI 30/03

- MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
- OU OEUF DUR MAYONNAISE
- BOULETTES VEGGIE
- OU SAUTÉ DE BOEUF FORESTIÈRE
- RIZ PILAF
- TOMME DU VERCORS
- FRUITS DE SAISON BIO

MARDI 31/03

- SALADE PIÉMONTAISE
- OU SALADE DE RIZ PRINTANIÈRE
- FISH & CHIPS DE SAUMON
- BROCOLIS AUX AMANDES
- ABONDANCE AOC
- COMPOTE POMME MYRTILLE
- OU COMPOTE POMME BISCUITÉE

JEUDI 02/04

- RILLETTES DE SAUMON
- OU PÂTÉ BASQUE CORNICHON
- SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA
- POÊLÉE DE LÉGUMES
- TIRAMISU
- OU TIRAMISU ÉXOTIQUE

VENDREDI 03/04

- SALADE VERTE OIGNONS FRITS
- OU CONCOMBRE À LA CRÈME
- TORTELLINIS CHÈVRE CIBOULETTE
- SAUCE CRÈME
- FROMAGE BLANC
- GLACES

- Menu conseillé
- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Oeufs
- Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

- 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

PETIT Ludovic
Chef de Cuisine

BENCHEIKH Amina
Principale

