



LUNDI 20/04

SALADE VERTE ET CROÛTONS

OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

POISSON MEUNIÈRE

RIZ PILAF

EMMENTAL

COMPOTE POMME FRAMBOISE

BISCUITS

MARDI 21/04

SALADE DE PÂTES AU PESTO

OU TABOULÉ AU THON

SAUTÉ DE POULET ROMARIN-CITRON

POÊLÉE DU PRIMEUR

CHÈVRE

FRUITS DE SAISON BIO

JEUDI 23/04

OEUF DUR MAYONNAISE

OU SURIMI MAYONNAISE

BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTAL

OU BOULETTES VEGGIES SAUCE TOMATE

FLAGEOLET À L'AIL

SAINT- MARCELLIN IGP

GÂTEAU AU CHOCOLAT

OU MOUSSE AU CHOCOLAT

VENDREDI 24/04

BATAVIA / FROMAGE

OU RADIS BEURRE

CHIPOLATA GRILLÉE

OU CHIPOLATA VÉGÉTALE GRILLÉE

COEUR DE BLÉ

YAOURT NATURE

FRUITS DE SAISON BIO

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

