

Menu du mois Scolaire



Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
<p>Carottes râpées Bio vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet Rôti Pommes de terre quartier Wedges et ketchup</p> <p>Emmental Bio à la coupe</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Des de colin d'Alaska MSC à la crème et aux épices</p> <p>Penne Bio emmental râpé</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de Chou blanc et rouge vinaigrette</p> <p>Quenelles au brochet sauce Nantua</p> <p>Riz créole Bio</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Pompon cacao</p>	<p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Lentilles corail au curry, coco et noix de cajou</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison Bio</p>



Label rouge



Agriculture Biologique



Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélation



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction



Menu du mois scolaire



Jeux olympiques

Non à l'Opium



Lundi 1er Avril	Mardi 2 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril
0 0 FERIE 0	Radis rond et beurre Raviolis au chèvre et huile d'olive Sauce Provençale et emmental râpé Fromage fondu vache qui rit Bio Flan vanille	Salade de riz,maïs,olive, tomates Jambon blanc Chips Camembert portion Compôte à boire	Allumette à l'emmental Navarin d'agneau Bio Pomme de terre grenaille Bleu d'Auvergne AOP Brownies et œuf en chocolat de
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril
Salade de haricots verts Bio et échalotes en vinaigrette Omelette Bio Carottes persillées et blé Bio Fromage blanc sucré Bio Fruit de saison Bio	Concombres vinaigrette Blanquette de veau Riz créole Bio Coulommiers Mousse au chocolat noir	Salade de tomates basilics Fideua aux vermicelles et petits pois 0 Faisselle et sucre	Salade d'artichauts vinaigrette Parmentier de poisson MSC 0 Fromage frais chanteneige Bio Yaourt aux fruits
Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
Salade iceberg vinaigrette Daube de Taureau de Camargue Bio Polenta bio Yaourt nature sucré Muffin au chocolat	Macédoine de légumes mayonnaise Couscous végétal (semoule bio) (semoule, légume scouscous, pois chiche, raisin sec, fève de soja) Tomme Catalane AOP Fruit de saison Bio	Carottes râpées vinaigrette Bio Saucisse chipolatas Frites et ketchup Yaourt aromatisé Compote pommes et abricot allégée en sucre	Salade de penne rigate Bio au pistou Filet de colin sauce safranée Haricots plats en persillade Fromage frais fraidou Fruit de saison Bio



Label rouge



Agriculture Biologique



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Décongélatio



Pêche Durable MSC



Appellation d'Origine Protégée

Allergènes : Pour toute information relative à la réglementation INCO, veuillez contacter la Direction

