

Menu Semaine du : 24 au 28 mars

LUNDI

fêtons les Catherine

SALADE VERTE A L'EMMENTAL

CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL

MARDI

fêtons les Annonciation

WRAPS AU THON ET CRUDITES

MORTADELLE ET CONDIMENTS

MERCREDI

fêtons les Larissa

RILLETES DE SARDINES AUX HERBES FRAICHES

CELERI LOCAL RAPE SAUCE COCKTAIL 

JEUDI

fêtons les Rupert

SALADE DE MAÏS

POIREAUX VINAIGRETTE

VENDREDI

fêtons les Gontran

AIGUILLETES DE POULET LOCAL 

FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 

ESCALOPE DE PORC LOCAL GRATINÉ A LA MOUTARDE 

CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE

NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE

CROQUE TOMATE MOZARELLA 

BOULETTES DE BŒUF

OMELETTES

REPAS PARTAGE

SEMOULE

ÉPINARDS À LA CRÈME

HARICOTS BEURRE AU PAPRIKA

PÂTES

PETIT POIS

COEUR DE BLE

GRATIN DE CHOU-FLEUR

CAROTTES VAPEUR

POTATOE TOAST

FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

* Production élèves



ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

YAOURT AROMATISÉ

Produit Local

Repas végétarien

YAOURT NATURE SUCRÉ

ECLAIR VANILLE



Pêche durable

GÂTEAU AU CITRON DU CHEF 

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON