

Menu Semaine du : 31 mars au 4 avril 2025

<u>LUNDI</u> fêtons les Benjamin	MARDI fêtons les Hugues	MERCREDI fétons les Sandrine	JEUDI fêtons les Richard	VENDREDI fêtons les Isidore
RADIS ROSE AU BEURRE	SALADE VERTE ET CROUTONS	CAROTTES LOCALES RAPÉES FACON MALTAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	
SALADE HARICOTS VERTS	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	RESTAURATION RAPIDE
PIZZA AU FROMAGE	AIGUILLETTE DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET MOUTARDE	LASAGNES	SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AU CHORIZO	<u>HOTDOG</u>
	NUGGETS DE POISSON	LASAGNE SAUMON	SAUCE FROMAGÈRE	<u>FISH</u>
SALADE VERTE	ÉPINARDS FONDANTS	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES BRAISEES	FRITES
	RIZ CRÉOLE		PÂTES	
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT LOCAL 2	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE AGRUMES
ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE DE POMMES LOCALES	FROMAGE BLANC SUCRÉ	ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON	COMPOTE MAISON BROWNIES
* Production élèves	Produit Local	Pêche durable		
who were	Repas végétarien			