

























Menu du 8 au 12 avril 2024

(Sous réserve de modifications)

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<p>Asperges à la vinaigrette/ Betteraves-œuf à la vinaigrette </p> <p>Haut de cuisse de poulet tex mex/ Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt au sucre de canne/ Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> 	<p>Friand au fromage/ Crêpe jambon-fromage</p> <p>Cassolette de poissons  / Poisson à la bordelaise </p> <p>Poêlée méridionale/ Petits pois à la française </p> <p>Fromage blanc à la vanille/ Crème anglaise</p> <p>Fruit </p> 	<p>Pamplemousse</p> <p>Steak haché</p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage </p> <p>Poire au four</p> 	<p>Carottes râpées à l'orange  / Céleri rémoulade </p> <p>Lasagnes bolognaises à l'égrené végétal </p> <p>Fromage </p> <p>Pain perdu </p> 	<p>Salade à l'emmental  / Salade mêlée au surimi </p> <p>Sauté de veau  / Râble de lapin </p> <p>Purée de pois cassés et pommes de terre   / Flageolets</p> <p>Fromage </p> <p>Sundae vanille-chocolat/ Sundae vanille-caramel</p> 

La Principale,

N. HOMO

La Gestionnaire,

C. HABRIOUX

 : fait maison  : production locale

 : agriculture biologique  : indication géographique protégée