



LUNDI 29/04

SALADE MIMOLETTE ET PIGNONS DE PIN  

CAROTTES RÂPÉES  

STEACK HACHÉ

Frites

COMPOTE DE POMMES

FRUIT FRAIS 

MARDI 30/04

Menu végétarien

RADIS BEURRE 

SALADE DE BLÉ 

COUSCOUS AUX LÉGUMES 

FROMAGE BLANC SUCRÉ  

FRUIT FRAIS

JEUDI 02/05

CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE

ESCALOPE DE DINDE

POMMES ROSTIS

FROMAGE À LA COUPE  

ÉCLAIR PARFUM AU CHOIX

FRUIT FRAIS

VENDREDI 03/05

WRAPS AU SURIMI      

CÔTES DE PORC

GRATIN DE CHOU FLEUR  






FROMAGE À LA COUPE  






MOUSSE AU CHOCOLAT      





TOURTEAU FROMAGER   

FRUIT FRAIS 

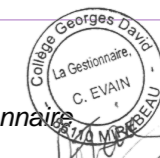
-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison
-  Aide UE à destination des écoles

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  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

Evain Céline
Adjointe gestionnaire



BROUTIN William
Principal

