

LUNDI 20/04

Végétarien

CAROTTES
 CÉLERI
 SALADE VERTE
 STEAK HACHÉ
 OMELETTE
 FRITES
 BRUNOISE DE LÉGUMES
 COMTÉ
 EMMENTAL
 CRÈME DESSERT
 PAIN BIO

MARDI 21/04

SALADE DE POMMES DE TERRE
 SALADE DE LENTILLES
 SAUTÉ DE BOEUF
 POISSON BLANC
 HARICOTS VERTS BIO
 CAROTTES
 BRIE
 CAMEMBERT
 FRUITS
 PAIN LOCAL

JEUDI 23/04

BETTERAVES ROUGES
 ARTICHAUT
 POIREAUX
 GRATIN DE POISSONS
 FILET DE SAUMON
 RIZ PILAF
 JULIENNE DE LEGUMES
 TOMME BLANCHE
 TOMME GRISE
 BANANE
 ANANAS
 PAIN LOCAL

VENDREDI 24/04

Végétarien

CHOU BLANC
 CHOU ROUGE
 RADIS
 ESCALOPE DE DINDE
 PETITS POIS
 MEULE DE SAVOIE
 BLEU DU VERCORS
 GÂTEAU AU YAOURT
 PAIN LOCAL

Menu conseillé Bio

Local

Aide UE à destination des écoles

Fait Maison

*Assaisonnement à part

Heurtebize Carole
 Chef d'établissement

BERNARD Dorothée
 Adjointe gestionnaire

PINGUET Johann
 Chef de cuisine