

LUNDI 27/04

TABOULÉ
SALADE DE BOULGOUR QUINOA

PAUPIETTE DE VEAU
POISSON BLANC

POÊLÉE DE LÉGUMES

YAOURT

SALADE DE FRUITS

PAIN BIO

MARDI 28/04

**100% Bio/Local -
Végétarien**

COLESLAW
CHAMPIGNONS À LA CRÈME

SALADE VERTE

LASAGNE VÉGÉTARIENNE
LASAGNE BOLOGNAISE

TOMME DE SAVOIE

MEULE DE SAVOIE

FRUITS

PAIN LOCAL

JEUDI 30/04

SALADE COMPOSÉE
PAMPLEMOUSSE
CÉLERI MAYONNAISE

SAUTÉ DE VEAU
POISSON BLANC

PÂTES

FROMAGE BLANC

FRUITS

PAIN LOCAL

VENDREDI 01/05

Férié

Menu conseillé Bio

Local

Aide UE à destination des écoles

Fait Maison

*Assaisonnement à part

Heurtebize Carole
Chef d'établissement

BERNARD Dorothee
Adjointe gestionnaire

PINGUET Johann
Chef de cuisine