

Menu AVRIL MAI 2024



(20.00)			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
29 Chou-fleur fleurette / Vinaigrette Coquillettes semi complète Bolognaise bœuf / emmental Fruit	30 Lentilles / féta Sauté de porc forestier Moelleux aux chocolats	2 Radis / Beurre Riz cantonnais Bleu du Vercors Fruit	3 Gratin de poisson Haricots verts / Pomme de terre Yaourt nature bio Fruit (pomme)
6 Poulet basquaise Semoule / Carottes Camembert Fruit (banane)	7 Salade verte Dos de colin Pomme de terre / Mayonnaise Yaourt aux fruits	9 Férié	10 Pont
13 Filets de maquereaux Boulettes de bœuf Bio Coquillettes / Emmental Fruit	14 Salade mexicaine Blettes à la béchamel Gâteau au yaourt	16 Salade de riz niçoise Haricots verts Saucisse Yaourt nature Bio	17 Cake jambon et aux olives Dos de colin et ses légumes Mayonnaise Fruit
20 Férié	21 Concombres Sauté de bœuf à la tomate Riz semi complet Fromage blanc	23 Salade de haricots verts Brochette de poulet Pommes dauphine Crème dessert à la vanille	24 Salade verte / Bruschetta Omelette champignons Bleu du Vercors Fruit de saison



Agriculture biologique



Viande Française



Produits locaux

Pêche durable

Fait maison

Le menu est susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements



Repas végétarien