

Menus du 20 au 24 avril

Lundi

Concombres à la crème /
Carottes râpées aux pois chiches



Gratin de macaronis au Comté

Fromage

Glace cône



Mardi

Terrine de campagne /
Œufs durs à la mayonnaise

Wings de poulet

Riz basmati au citron vert
et coco /



Yaourt nature

Fruit de saison



Jeudi

Salade aux saveurs du sud /
Tagliatelle de courgettes feta

Tomates provençales /
Piperade



Fromage



Beignet au chocolat /
Beignet à la pomme



Vendredi

Taboulé /
Salade de nouilles chinoises



Bœuf rôti

Épinards à la crème aux
croûtons /
Purée de panais

Fromage

Fruit de saison



Modification possible selon la livraison des produits

La secrétaire générale

Émilie Tison



Le principal

Fabien Sanchez



Production bio



Production locale



Fait maison