

# Menus du 4 au 7 mai



Lundi



Salade de tomates /  
Pomelos

Paupiette de veau /  
Pintade au four



Haricots verts  /  
Choux romanesco 



Verchicorais 

Crêpe à la confiture

Mardi



 Asperge verte /  
Macédoine 

Cordon végétarien

Blé gourmand à la tomate /  
Poêlée d'haricots blancs

Petit suisse  

Fraises 



Jeudi



Oufs à mayonnaise /  
Pâté de lapin /  
Mortadelle



Filets de saumon

Gratin dauphinois 

Comté

Fruit de saison



Modification possible selon la livraison des produits

La secrétaire générale  
Gestionnaire,  
Émilie Tison



Le principal

Fabien Sanchez  
d'Enseignement



Production bio



Production locale



Fait maison