

MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 30/03 AU 03/04 2026

LUNDI 30/03		MARDI 31/03	
	SAUCISSON A L'AIL CORNICHON		POTAGE TOMATE VERMICELLE
	BOULE DE BOEUF A LA MOUTARDE		GNOCCHIS AUX FROMAGES
	POMMES DE TERRE SAUTEES		SALADE VERTE
	COMPOTE		RIZ AU LAIT
JEUDI 02/04		VENDREDI 03/04	
	RADIS BEURRE		OEUFS MAYONNAISE
	COEUR DE MERLU		SAUTE D'AGNEAU PERSILLADE
	BOULGOUR		FLAGEOLET
	POIRE		NID EN CHOCOLAT
			CARNAVAL , BONNES VACANCES A TOUS
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable