

Menu restaurant communal

Du 30 au 3 avril

LUNDI

Velouté de patate douce

ENTREE

Escalope de dinde

PLAT PRINCIPAL

Purée de celeri

GARNITURE

Fromage

PRODUIT LAITIER

Banane

DESSERT



MARDI

Brocolis vinaigrette

Raviolis ricotta épinards

Salade

Vache qui rit

Pomme



MERCREDI

PIQUE NIQUE

Sandwichs maison jambon de dinde, emmental carottes, comcombres

Chips

Banane

Muffin

JEUDI



Salade de radis et chou blanc vinaigrette

Couscous végétarien pois chiche

Semoule

Fromage blanc aux fruits

Compote pomme mirabelle

Pain bio



VENDREDI

Salade de blé thon maïs vinaigrette

Brandade de poisson aux poireaux

Tomme blanche

Coktail de fruits au sirop



Du 6 au 10 avril

LUNDI

FERIE

ENTREE

PLAT PRINCIPAL

GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT

MARDI

Carottes rapées vinaigrette



Oeufs brouillés emmental

Tagliatelles

Petit suisse sucré

Purée de pomme



MERCREDI

Salade de pomme de terre, dès de jambon et emmental

Boulette de boeuf sauce tomate



Chou fleur poêlé

Kiwi

JEUDI



Betteraves rapées vinaigrette

Chili sin carne



Riz pilaff

Chocolat liégeois

Pain bio



VENDREDI

Concombres vinaigrette ciboulette

Saumon frais beurre citronné

Gratin d'épinards

Crème anglaise madeleine



Viande Française



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnemental



Pêche Durable



Agriculture Biologique



Bleu Blanc Cœur



Etats Généraux Alimentation

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.