

LUNDI 30/03

CAROTTES RAPÉES AU PERSIL 



OU SALADE DE HARICOTS ET  
TOMATE   

OU SALADE VERTE   

TIELLE SETOISE

RIZ PILAF BIO  

FOURME DE MONTBRISON  



OU YAOURT FRUIT MIXÉ BIO  

POIRE AU MIEL ET CHOCOLAT 

MARDI 31/03

CROQUE MONSIEUR 

OU SALADE VERTE   

ROTI DE BOEUF SC MARCHANDE

GRATIN DE BROCOLIS BIO  



MIMOLETTE 

OU YAOURT FRUIT MIXÉ BIO  

ORANGE 

JEUDI 02/04

SALADE DE FENOUIL A L'ORANGE



OU CHOUX RAPÉ AUX POMMES  
SAUCE CURRY 

OU SALADE VERTE   

OMELETTE SC TOMATE AUX  
LÉGUMES

BUCHETTE DE CHÈVRE 

OU FROMAGE BLANC 

CRÈME MOUSSELINE DE PAQUE 



VENDREDI 03/04

CAROTTES ET CÉLÉRI RÉMOULADE



OU RONDELLES DE TOMATES 

OU SALADE VERTE   

SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE

POMMES DAUPHINES 

CAMEMBERT 

OU YAOURT FRUIT MIXÉ BIO  

MERINGUE MAISON  

 Menu conseillé  Bio

 Local  Végétarien

 Fait Maison

Gerard Francis  
Chef d'établissement

Benier Mathias  
Adjoint gestionnaire

Chomienne Yvan  
Chef de cuisine

 Aide UE à destination des écoles  \*Assaisonnement à part