

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.