

Ecole de Fréterive
Du 24/06/2024 au 28/06/2024

Menu



Lundi	<p>Pastèque Saucisse de Strasbourg /Roulé végétal goût merguez Lentilles Bio au jus  Carré de Ligueil Liégeois vanille</p>
Mardi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette Salade de riz Bio aux oeufs  Gouda Bio  Nectarine jaune</p>
Mercredi	<p>Gaspacho Emincé de dinde FR  - Sauce paprika /Filet de colin lieu MSC  - Sauce Paprika Semoule Bio  Petit moulé ail et fines herbes Gâteau au chocolat du chef </p>
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Boulettes au boeuf - Sauce Arrabiata /Boulettes végétariennes - Sauce arrabiata Macaronis Bio  Emmental Bio râpé  Abricot</p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  /Salade de pommes de terre, maïs Pavé de merlu MSC  - Sauce aurore Gratin de courgettes Le rond HVE de la ferme des Aygues (régional)   Compote fraîche pomme Bio au speculoos  </p>

