

En souligné : Repas des maternelles servi à table


du 20-avr.

au 24-avr.

Lundi

Macédoine de légumes et vinaigrette à la ciboulette ou Brocolis aux amandes

Filet de poisson & sa sauce au curry

 Pâtes BIO et Poêlée de petits pois


 Fromage blanc BIO Local ou Yaourt aux fruits BIO 

Gauffre au sucre



Mardi


Salade verte 'LOCAL' composée aux croûtons ou Céleri rémoulade



Sauté de veau 'Label Rouge français' aux olives 


Frites

 Yaourt nature BIO ou Yaourt aromatisé BIO 

Compote de pommes 'BIO Local' & fruits rouges 


Mercredi

Taboulé à l'Orientale

Emincé de bœuf Rhône-Alpes au paprika 

Poêlée de haricots verts

Cantal AOP 



Fruit de saison 'BIO Local' 

Jendredi

Salade de blé aux herbes ou Salade de pois chiche à la marocaine

Poisson pané

Haricots beurre persillés et Céréales gourmandes à l'huile d'olive

 Yaourt nature BIO ou Yaourt aromatisé BIO 

Fruit de saison 'LOCAL' 



Vendredi

Menu GreenDay

Coleslaw de chou Local à la vinaigrette ou Méli mélo de salade

Chili végétarien aux haricots rouges

Riz Bio

 Saint Nectaire AOP ou Pont l'Evêque AOP 

Fruit de saison 'LOCAL' 

