

























Menu des Ecoles et du Mercredi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

					
Semaine du 26/04 au 30/04/2021	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé aux herbes Escalope de poulet   Haricots verts Yaourt aux fruits Fruit	Terrine de légumes Coquillettes Sauce piperade Fromage râpé Fruit	Crêpe au jambon Paupiette de saumon Riz pilaf Yaourt  Compote	Champignons  Merguez grillée  Rösti Fromage  Fruit	Salade piémontaise Omelette Carotte au cumin  Flan caramel
Semaine du 03/05 au 07/05/2021	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate feta Steak haché Poêlée brocolis et champignons Yaourt nature Pâtisserie	Pommes de terre et concombres  Pilon de poulet  Poêlée printanière Fromage  Banane	Lentilles brunoise légumes Boulettes de bœuf au curry Choux fleurs  Yaourt nature  Compote aromatisée	Carottes râpées  Hachis parmentier soja Fromage  Ananas rôti	Chou blanc dés de fromage  Poisson  Pommes de terre vapeur persillées  Yaourt brassé fruits Compote

Les viandes bovines (bœuf et veau) sont d'origine européenne.

Tous les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes.



: Produit frais



: Produit biologique



: Produit de saison



: Produits locaux