

MENU du 25 au 29 mars

Lundi 25 mars

Radis/Concombre/Coleslaw
Bourguignon de champignons 
Purée « Fait Maison »
Saint Nectaire
Cocktail de fruits au sirop et biscuit

Mardi 26 mars

Cake chèvre basilic/Quiche maison 
Cuisse de poulet « Fait Maison »
Petits pois/Carottes
Camembert
Fruits 
« Fait Maison »

Jeudi 28 mars

Œuf mayonnaise/Galantine/Rosette
Blanquette de veau 
Riz/Carottes à la crème 
Emmental
Gâteau au chocolat/Tarte aux pommes 
« Fait Maison »

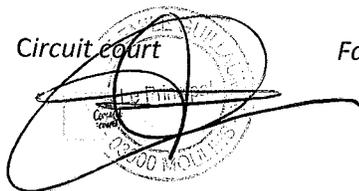
Vendredi 29 mars

Salade au thon/Salade de maïs et crouton/Salade chèvre et noix
Croque monsieur 
Salade « Fait Maison »
Yaourt 
Compote de pomme 
« Fait Maison »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le Principal,
T. ROUSSEAU

Circuit court



Fait maison



La Gestionnaire,
L. ASTIER

Agriculture biologique



Le Cuisinier,
A. RABOUDOT

De saison

