

MENU du 2 au 5 avril

Mardi 2 avril

Macédoine de légumes/ Salade de haricots verts/ Salade de chou-fleur et maïs



Andouillette/ Emincé de dinde à la moutarde ancienne



« Fait Maison »

Frites

Bûchette chèvre



Fruits au sirop

Jeudi 4 avril

Carottes râpées aux pommes/ Pomelo/ Salade de tomate

Hachis Parmentier



« Fait Maison »

Salade

Saint Nectaire



Mousse au chocolat/ Ile Flottante



« Fait Maison »

Vendredi 5 avril

Feuilleté au fromage/ Feuilleté au jambon

Escalope de poulet grillée



« Fait Maison »

Carottes à la crème



Fromage blanc

Fruits

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

Le Principal,

T. ROUSSEAU

Circuit court principal

La Gestionnaire,

L. ASTIER

Fait maison

Agriculture biologique

Le Cuisinier

A. RABOUDOT

De saison