

Menus du 20 au 24 avril

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 20 avril

Chou fleur CE2
façon cocktail



Escalope de porc
Sauce brune



Blé BIO pilaf



Cantal AOP



Compote pomme BIO
framboise du chef



Mardi 21 avril

Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc
meunière MSC
Citron



Haricots beurre persillés



Yaourt aromatisé régional



Salade de fruits

Mercredi 22 avril

Jeudi 23 avril

Carottes râpées
à l'huile d'olive



Gratin de coquillettes BIO
aux allumettes de dinde



Verre de lait BIO



Gâteau aux pralines roses
du chef



Vendredi 24 avril

Oeuf dur et vinaigrette



Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional



Fromage de chèvre frais
régional



Fruit de saison