

Menus du 8 au 12 avril

Légende:



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL




PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

api

Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
<p>Macédoine de légumes vinaigrette  </p> <p>Sauté de dinde aux champignons  </p> <p>Boulgour BIO  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis à croquer et beurre</p> <p>Brandade de colin du chef  </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crêpe au chocolat</p>	<p>Rosette et cornichons</p> <p>Bolognaise de boeuf </p> <p>Pépinettes BIO  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)  </p> <p>Oeuf dur à la Florentine et épinards BIO  </p> <p>Verre de lait</p> <p>Gâteau à la vanille </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Allumettes de dinde façon carbonara  </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Compote pomme BIO </p>

 Nos viandes (poulet, bœuf, veau, porc, volaille) sont certifiées d'origine France