



Restauration scolaire du 31 mars au 2 mai*



Les viandes sont d'origine française.

*sous réserve de la disponibilité des produits chez nos fournisseurs

| LUNDI 31/03 | | MARDI 01/04 | | JEUDI 03/04 | | VENDREDI 04/04 | |
|--|--|-------------------------|--|--------------------------|--|-----------------------|--|
| Carottes râpées / raisins secs | | Betteraves crues râpées | | Salade du pêcheur | | Cocktail pomelos | |
| Filet de poulet | | Filet de merlu | | Spaghettis | | Quiche aux poireaux | |
| Haricots verts | | Riz sauce rose | | Bolognaise | | Salade / Brie | |
| Petits suisses | | Compote | | Yaourts de brebis | | Bananes | |
| <p><i>Vacances scolaires de printemps</i> <i>Du lundi 7 avril au vendredi 18 avril</i></p> | | | | | | | |
| 21/04 | | 22/04 | | 24/04 | | 25/04 | |
| <i>Férialé</i> | | Salade d'endives | | Salade de quinoa | | Rillettes de sardines | |
| | | Couscous | | Dos de colin | | Rôti de porc | |
| | | Végétal | | Julienne de légumes | | Flageolets | |
| | | Crème dessert | | Comté / Salade de fruits | | Glaces | |
| 28/04 | | 29/04 | | 01/05 | | 02/05 | |
| Rillettes de poulet | | Radis | | <i>Férialé</i> | | Taboulé de chou-fleur | |
| Dos de cabillaud | | Blanquette de veau | | | | Gratin de courgettes | |
| Pommes de terre | | Pâtes | | | | Salade | |
| Fromage blanc | | Mousse au chocolat | | | | Yaourt | |



Fait maison



Local



HVE



IGP



STG



AOC



AOP