


LUNDI 30/03


- RAVIOLI GRATINÉS
- OU SALADE CROZETS AU SAUMON FUMÉ
- ROUGAIL DE SAUCISSES
- OU ROUGAIL VÉGÉ
- RIZ PILAF
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- PANNA COTTA FRAMBOISE
- OU PANNA COTTA CHOCOLAT


Menu conseillé  Bio

Local 

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

 Assaisonnement à part

MARDI 31/03

- CAROTTES RÂPÉES
- OU CELERI RÉMOULADE
- OU PASTÈQUE
- BOLOGNAISE VÉGÉTALE
- SPAGHETTIS
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- FRUITS DE SAISON

GUELLE Philippe
Chef de cuisine

JEUDI 02/04

- SALADE FRAÎCHEUR
- OU TABOULÉ
- CUISSES DE POULET SNACKÉ SAUCE BBQ
- OU NUGGETS VÉGÉ
- Frites
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- GÂTEAU POMME RHUBARBE

CAILLON Catherine
Secrétaire général

VENDREDI 03/04

- SALAMI
- OU RILLETES DE PORC
- GRATIN DE THON
- OU GRATIN D'ŒUFS
- COQUILLETES
- ET POÊLÉE DE CAROTTES
- FROMAGE
- OU YAOURT NS
- BANANES CHOCOLAT
- OU COMPOTE

YBERT Stéphane
Chef d'établissement