

RESTAURANT

Maternelle - Menu du 31 mars au 4 avril

Déjeuner

LUNDI 31/03

MARDI 01/04

MERCREDI 02/04

JEUDI 03/04

VENDREDI 04/04

Entrée

Betterave vinaigrette maison



Pate en croute de volaille



Salade de pdt aux échalotes



Carottes rapees a la ciboulette



Potage legume entree



Plat

Quenelle nature sce bechamel



Saute de porc label rouge



Saute de boeuf miroton



Haut de cuisse poulet au thym



Cheese burger



Garniture

Penne bio beurre



Haricots verts a la vapeur ce2



Carottes a la vapeur bio



Boulogour au beurre bio



Frites



Fromage

Chanteneige bio



Petit moule nature



Camembert 21% 240g



Fromage de chevre



Dessert

From blc sce chocolat bio



Crumble aux pommes



Fruit de saison



Compote pomme bio



Salade de fruits frais



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Label Rouge



Viande bovine française



France



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

e-Quilibre



VEGETAUX CUITS



PROTIDES



FECULENT



VEGETAUX CRUS



CORPS GRAS



PRODUITS LAITIERS

TRANS-GOURMET