

Restaurant scolaire

Menus du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes BIO	Céleri BIO râpé sauce cocktail	Betteraves vinaigrette à l'ancienne	Salade verte vinaigrette
Nuggets de volaille Chou vert braisé et pommes de terre	Filet de poisson sauce estragon Pommes de terre à la vapeur	Paupiette de veau sauce tomate Carottes BIO fraîches persillées	Boulettes de blé façon thaï Lentilles BIO mijotées aux oignons
Fruit de saison	Fourme d'Ambert AOP	Beignet au chocolat	Fromage frais ail et fines herbes

Menus du 4 avril au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre	Salade de pommes de terre	Chou blanc râpé vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette
Rôti de dinde sauce basquaise Semoule Alpina Savoie	Steack haché au jus Haricots verts	Spaghettis BIO locales sauce bolognaise au soja	Poisson pané Petit pois au jus
Yaourt nature BIO local	Fruit de saison BIO	Verchicors BIO Laiterie Mont Aiguille	Quatre quart du Chef

Menus du 11 avril au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre	Salade de blé BIO à l'orientale	Salade verte vinaigrette	Céleri râpé à la remoulade
Curry de lentilles BIO Fricassée de carottes et champignons	Cordon bleu Poêlée bretonne	Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets au jus	Poisson meunière Coquillettes BIO Alpina Savoie
Cantal AOP	Tomme grise d'Auvergne	Gâteau au chocolat du Chef et Œuf en chocolat	Fruit de saison BIO