

Mardi 02

Salade verte **bio** et croustons*

Cannelloni épinard chèvre* **bio**

Croustade aux pommes **bio***

Lundi 22

Salade d'endives, bleu et noix **bio***

Lasagne à la bolognaise*
Yaourt nature + biscuits

Mardi 23

Quiche au fromage*

Risotto aux champignons **bio***

Mousse de foie de canard

et toast*

Haricot vert à l'ail **bio***

Gigot d'agneau à la crème infusée aux champignons*

Mousse au chocolat*

Sucette chocolat *

Lundi 29

Concombre à la crème*
Sauté de bœuf à la provençale*

Coquillettes au romarin

Fromage

Yaourt nature

Jeudi 04

Repas de Pâques

Mousse de foie de canard

et toast*

Haricot vert à l'ail **bio***

Gigot d'agneau à la crème infusée aux champignons*

Mousse au chocolat*

Sucette chocolat *

Mardi 30

Salade chèvre chaud **bio***

Parmentier aux lentilles et tomates **bio***

Pomme **bio**

Lundi 22

Salade d'endives, bleu et noix **bio***

Lasagne à la bolognaise*
Yaourt nature + biscuits

Mardi 23

Quiche au fromage*

Risotto aux champignons **bio***

Mousse de foie de canard

et toast*

Haricot vert à l'ail **bio***

Gigot d'agneau à la crème infusée aux champignons*

Mousse au chocolat*

Sucette chocolat *

Jeudi 25

Menu des enfants

Salade verte croustons **bio***
Tenders *

Potatoes*

Tarte au citron*

Vendredi 05

Radis **bio** beurre*

Brandade de poisson **bio***
Fromage

Salade de fruits*

Vendredi 26

Rillettes de thon à la ciboulette*

Filet de truite sauce vierge

Riz aux oignons*

Fromage

Clémentine



MENU AVRIL 2024

Fruits et Légumes de saison **bio**
« Aide UE à destination des écoles »

Préparation fabrication maison*
Producteur Local : Saucisse
Boucherie Frederic Auterive