

Lundi 1^{er} juin 2020

Férial

Mardi 2 juin 2020

Tortellinis ricotta épinards (VD)
Sauce tomate basilic du jardin bio
Panier gourmet du maraîcher
Esquimaux d'été fraise

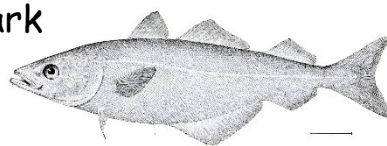
Jeudi 4 juin 2020

Rondinis de saucisses pur veau (CH)
Sauce à la crème de Gruyère et moutarde à l'ail des ours
Polenta tessinoise
Carottes parisiennes
Panier gourmet du maraîcher
Carpaccio d'ananas bio du Costa Rica



Vendredi 5 juin 2020

Suprême de lieu noir du Danemark
Petit jus citronné à l'aneth
Riz californien
Haricots verts à l'échalote
Panier gourmet du maraîcher
Cake financier et son carré de choc



*Toutes les mesures de sécurité (COVID) sont respectées durant l'élaboration de nos préparations culinaires.
Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte. Un repas par semaine est végétarien.*