

Lundi 7 mai 2018

VEGETARIEN MENU

Gratin de coquillettes

Petits pois du marché à l'ail des ours

Panier gourmet du maraîcher

Fruits de saison en compotes



Mardi 8 mai 2018

Filets de saumon fumé d'Alaska

Sauce crème de ciboulette

Riz basmati

Poêlée de petits légumes du Sud

Panier gourmet du maraîcher

Pastèque rose sans pépins



Vendredi 11 mai 2018

Rondinis de saucisses pur veau

Jus subtil à la sauge bio du jardin

Crozets savoyards

Pousses de haricots mungo bio « de la région »

Panier gourmet du maraîcher

Coupe Danemark



Nous ne travaillons qu'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.