

Menus du 3 au 28 avril 2023 - Restaurant scolaire

lundi 3 avril	mardi 4 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
<p>Chou blanc râpé Vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Coquillettes Bio</p> <p>Bournette du Vercors </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de riz bio </p> <p>Poisson blanc meunière </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature HVE </p> <p>Banane Bio </p>	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) Vinaigrette</p> <p>Rôti de porc  Sauce au thym (sv : filet de merlu blanc )</p> <p>Flageolets verts Label Rouge Sauce tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Nid de Pâques</p>	<p>Salade de pommes de terre, maïs, persil Vinaigrette</p> <p>Emincé de filet de poulet BIO Sauce au jus (sv : pané fromager)</p> <p> Haricots verts Bio persillés</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Pomme</p>
lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
<p>Salade verte Vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes BIO aux dés de volaille  (sv : gratin de coquille Bio au fromage) </p> <p>Yaourt nature HVE </p> <p>Pomme </p>	<p> Betteraves Bio Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau FR  Sauce aux olives (sv : filet de colin lieu sauce aux olives) </p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>Gouda Bio </p> <p>Éclair chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre arlequin Vinaigrette</p> <p> Omelette Bio du chef</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette</p> <p>Marmite de colin  sauce au curry</p> <p>Riz </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Compote fraîche pomme Bio cannelle</p>



Légendes: Bio  Produit labellisé  Régional  Plat signature  Origine France 

Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements