


































Menus du 29 Avril au 3 Mai 2024



Tous les repas sont accompagnés de pain BIO 

 <i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
 Salade de pommes de terre 	 Salade iceberg* 	 Radis* Sauce au boursin	 Betteraves rouges* 
 Omelette	  Macaronis à la carbonara  Carbonara de volaille	 Rôti de veau au jus 	 Filet de poisson frais  Sauce à l'aneth
 Carottes persillées 	  Yaourt nature*	 Gratin de brocolis 	 Riz 
 Rondelé*	  Comptote allégée pommes/biscuits	 Beignet à la framboise	 Kiri*
  Crème dessert à la vanille			 Fraises



Plat cuisiné par le service restauration de la ville

* Aide UE à destination des écoles

CRUDITÉS - VIANDE, POISSON, OEUF – FECULENTS - PRODUITS LAITIERS - LEGUMES ou FRUITS CUITS, PRODUITS SUCRES

Les menus peuvent être modifiés en fonction des aléas

