

Le Menu de la Cantine



Lundi or Auril

Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail



Tajine de pois chiches

Boulgour

Carré de l'Est à la coupe

Liégeois chocolat

Lundi 28 Auril

Salade de crudités Bio et croutons (Salade verte, carottes) Mijoté de bœuf et d'aaneau

Axoa végétal

Pâtes de Pâques IGP

Lapin de Pâques

Île flottante (à assembler)

Mardi 08 Avril

Salade de betteraves Bio





et ses légumes Bio (pommes de terre, carottes)

Edam



Fruit de saison Bio



Mardi 29 Avril

Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise

Gratin de gnocchis Bio



à la tomate et mozzarella

Saint môret



Fruit Bio de saison



Leudi 10 Avril

Salade de coquillettes aux crudités

Rôti de dinde Label Rouge

Pané de blé épinards

Choux fleur mornay Bio



Lozère vache à la coupe

Purée de fruits Bio

Leudi or Mai

FERIE

Fête du travail

Vendredi 11 Auril

Notre clafoutis légumes emmental



Parmentier

de brandade

Parmentier végétal



Yaourt nature et crème de châtaignes



Fruit de saison Bio



Vendredi oz Mai



Taboulé

Quenelles sauce aurore

Haricots verts Bio

Bûche mi-chèvre à la coupe



Purée de fruits Bio artisanale



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison



C'est Pâques!

Une surprise en chocolat pour le dessert!

SANS HUILE DE PALME





IGP: Indication Géographique Protégée



AOP Appellation D'Origine Protégée



Label Rouge Viande de qualité supérieure









précisée est Bio qualite superieure qualite superieure qualite superieure qualité superie