









MENU



Du lundi 29 mars 2021
au vendredi 2 avril 2021

LUNDI 29 MARS	MARDI 30 MARS	MERCREDI 31 MARS	JEUDI 01 AVRIL	VENDREDI 02 AVRIL
Salade perle marine ou  Pomélos rose ou Salade de chou blanc au Comté * Rôti de dindonneau ou Steak de soja végétal * Boulgour, haricots verts persillés * Fromage ou Yaourt nature * Salade de fruits, biscuit ou Fruit de saison	Salade au fromage de Savoie, Poireaux vinaigrette ou Jambon fumé *  Tartiflette au reblochon et son jambon * Fromage ou Yaourt nature * Tarte aux myrtilles ou Fruit de saison		Pâté en croûte ou Carottes râpées aux olives ou Mélange de salades vertes * Plein filet de saumon  sauce crevettes *  Riz printanier * Fromage ou Yaourt nature *  Cake marbré au chocolat ou Fruit de saison	 Œufs mimosa ou Betteraves rouges/Maïs ou Mélange de salades vertes *  Curry d'agneau ou Côtes d'agneau au thym * Carottes Vichy/flageolets verts * Fromage ou Yaourt nature * Dessert de Pâques ou Fruit de saison

 : FABRICATION LOCALE

Le Gestionnaire
J. PRUDHOMME

La Principale
V. AUBERT