alTERREnative Restauration

Semaine 13, du 25 au 29 Mars 2024 , l'Equipe Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Locale , composée Œuf dur mayonnaise Jambon de dinde Macedoine de Légumes Salade de pois chiche	Salade mache bio Salade de mais Petit feuilleté au Fromage Rosette Lyonnaise		Salade verte locale , composée Salami Danois Melon Jaune Carottes rapées Maison	**BOL DE RIZ**
Gigolette de poulet roti *de chez Dombes distribution* Canard à l'orange	**Calamar a la romaine** Filet Mignon de Porc braisé		**Saucisse Chiloplatas** Sauté de dinde au curry	**Poisson frais cuisiné selon arrivage** **BOL DE RIZ**
Ebly aux petit legumes Petit pois cuisiné	Pate LUSTUCRU au pesto **Gratin de chou fleur**		**Purée Mousseline** Carottes sautées	Poêlée de légumes **RIZ BLANC**
Yaourt nat sucré/Petit suisse fromage Barquette / portion **Fromage Camembert** ou battu	Yaourt nature sucré **fromage Barquette / portion** Fromage coupe ou battu		**Yaourt nature sucré** fromage Barquette / portion Fromage sucré ou battu	**Fromage** **BOL DE RIZ**
Fruit frais Œuf à la Neige Roulé maison confiture **Creme Mont-blanc** Salade de fruit	Fruit frais Beignet chocolat Yaourt a boire ananas aux sirop		**fruit frais** Pain au lait / barre choc lait TIramisu au citron maison Coconut Tarte Salade de Pomme fruit	**Compote de Pomme** **BOL DE RIZ**
Produit locaux	**Le produit maison**	**La selection du chef**	**Produit Bio**	**Produit frais**

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons de réelles difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraiche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier est maitre de sa décision dans le choix du poisson

alTERREnative Restauration