

Semaine 20 du 12 au 16 Mai 2025, l'Equipe alTERRenative Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Locale , composée Terrine aux foies de Volaille, du  Avocat BIO  La première Pastèque  Quiche aux 3 fromages 	Salade verte Locale, composée  Carottes rapées au Pavot   Salade de tomate Francaise  Petite crêpe  Taboulé maison	 	Salade verte Locale , composée Rosette Lyonnaise Artichaud au thon Œuf en Mayonnaise	Salade verte Locale , composée Jambon cuit Feuilleté au Fromage Salade aux trois lentilles Salade de maïs au thon
Viennoise de Dinde <i>de chez Dombes distribution</i>  Sauté de Bœuf Provençale 	Quiche Lorraine Aile de Raie aux Capres 		Chili con boulettes Saucisse de Toulouse  aux Lentilles Vertes 	Poisson Meunière  Poisson frais* , selon arrivage
Semoule a l'orientale  Courgette cuisinées 	Pate Lusctucru Fenouil braisé 		Riz jaune Lentilles vertes	Pomme purée Tomate rôtie 
Yaourt nature sucré/ Petit suisse fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu
Fruit Frais Brownies aux noix de Pécan Iles Flottante Salade de Fruits au sirop	 Fruit frais  Chausson a la Pomme Eclair au Chocolat  Pomme Cuite grand-mère 		Fruit frais Donut's juste au Sucre Mousse au Chocolat Ananas au sirop 	Fruit frais Tartes du jour Compote de pomme Genoise roulé au Nutella
 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 des difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

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