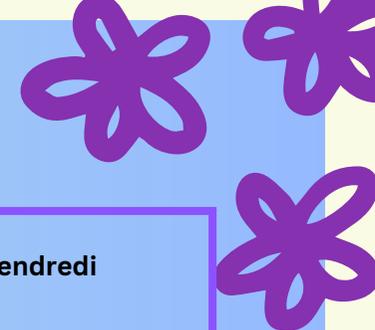


Menus du restaurant scolaire



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 31 mars au 04 avril	Rillette de thon maison Jambon Grillé Haricots beurres Pomme des Vergers du Griffarin	Du temps de Papy-Mamie <i>Chou rouge aux lardons et vinaigre de Framboise</i> <i>Tripes à la mode de Caen</i> <i>Gratin de choux de Bruxelles, navets et épinards</i> <i>Tapioca à la noisette façon Grand-mère</i> 	Salade de tomates et concombre Pâtes au poulet et champignons crémeux Yaourt fermier à la vanille	Radis / Beurre Omelette au fromage Salade verte Pain perdu maison	Escapade en Europe de l'Est Salade de betterave aux noix et mayonnaise Goulash Gâteau aux noisettes et miel
Du 07 au 11 avril	Céleri rave Saucisse de Toulouse Blé à la tomate Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Concombre en salade Pot au feu et ses légumes frais Fromage fermier Banane	Pâté de campagne Emincé de dinde Courgettes persillées Fromage fermier Poire	Roulé jambon à la macédoine Pâtes artisanales au saumon Salade verte Mousse au chocolat maison	Salade niçoise Potée de lentilles à la moutarde à l'ancienne Fromage fermier Pomme des Vergers du Griffarin
Du 14 au 18 avril	Salade composée Quiche lorraine maison Salade verte Mandarine	Journée verte Salade de haricots verts Rôti de dinde Petits pois à la française Fromage vert (<i>Gouda au pesto</i>) Kiwi	Asperges Semoule aux légumes façon couscous Salade verte Gâteau au yaourt	Rosette / beurre Filet de poisson frais Carottes sautées persillées Crème dessert maison à la vanille	Oeuf mayonnaise Boeuf bourguignon Pâtes artisanales Fromage fermier Fondant chocolat maison



Pain bio tous les lundis



Produit de saison



Produit local



Produit fermier



Produit issus de l'agriculture biologique

