



Restaurant Intergénérationnel



Menu du 08 avril au 12 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Rillettes de porc</i> *	<i>Velouté</i> *	<i>Céleri rémoulade</i> ***	<i>Salade du pêcheur</i> *	<i>Quiche lorraine</i> *
<i>Steak haché (vbf)</i> *	<i>Rizotto de légumes</i> *	<i>Poulet basquaise</i> *	<i>Rôti de dinde</i> *	<i>Filet de poisson</i> **
<i>Flan de butternut</i> ***	<i>Emincé végétal</i> *	<i>Pdt vapeur</i> *	<i>Fondue de poireaux</i> ***	<i>Brocolis</i> *
<i>Yaourt</i>	<i>St moret</i>	<i>Fromage</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Camembert</i>
<i>Fruit de saison</i> **	<i>Marbré chocolat</i> *	<i>Mousse au chocolat</i> *	<i>Velouté fruits</i> *	<i>Fruit de saison</i>



Bio *



Local *



Fait maison *



Industriel *



Plat menu végétal *



Filet de poisson frais suivant la marée*

Produits locaux



Programme : Lait et produits laitiers à l'école
Fruits et Légumes à l'école