



Restaurant Intergénérationnel



Menu du 15 avril au 19 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Betterave rouge</i> *	<i>Cake au olives</i> *	<i>Salade de choux</i> *	<i>Croque-monsieur</i> *	<i>Salade</i> *
<i>Sauté de porc</i> *	<i>Sandwich végétal</i> *	<i>Jambon à la chablisienne</i> *	<i>Sandwich rosette</i> *	<i>Brandade de morue</i> **
<i>Coquillettes (bio)</i> **	<i>Chips</i> *	<i>Pdt grenailles</i> *	<i>Chips</i> *	
<i>Fromage blanc</i>	<i>Gouda</i>	<i>Fromage</i>	<i>Emmental</i>	<i>Camembert</i>
<i>Fruit de saison</i> **	<i>Compote</i> *	<i>Crème renversé</i> *	<i>Fruit de saison</i>	<i>Profiterole</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