



Restaurant Intergénérationnel



Menu du 29 avril au 03 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Betterave rouge</i> ***	<i>Salade verte</i> **		<i>Terrine de poisson</i> *	<i>Cake au chorizo</i> *
<i>Saucisse</i>	<i>Spaghetti</i> *		<i>Parmentier</i> *	<i>Filet de poisson</i> **
<i>Lentilles</i> *	<i>A la bolognaise végétale</i> *	<i>FERIE</i>	<i>De patate douce</i> ***	<i>Gratin de blettes</i> *
<i>Camembert</i>	<i>St moret</i>		<i>Fromage</i>	<i>Tartare</i>
<i>Fruit de saison</i> **	<i>Tiramisu spéculos</i> *		<i>Tarte à la crème</i> *	<i>Fruit de saison</i>



Bio *



Local *



Fait maison *



Industriel *

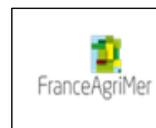


Plat menu végétal *



Filet de poisson frais suivant la marée*

Produits locaux



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