








LUNDI 27/04

Salade composée  
ou Salade de lentilles  



Hachis parmentier



Salade verte  

Fromage

Fruits à l'anglaise 
ou Crème brûlée


MARDI 28/04

Salade niçoise
ou Concombre à la féta  

Cordon bleu de dinde
ou Omelette nature  



Courgettes à la provencale



Fromage

Cocktail de fruits
ou Ananas au sirop 


JEUDI 30/04

Salade de betteraves cuites
ou Asperges vinaigrette

Blanquette de dinde 
ou Pané de blé 

Riz de camargue
et Carottes à la crème  

Petits suisses aromatisés

Banane
ou Fraises 

VENDREDI 01/05

FERIE



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

RINGENBACH Michèle
Cheffe de cuisine

SCHAFF Nicole
Principale

RONDET Serge-André
Secrétaire général