












Menu du 29-avr. AU 3 mai 2024

	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	
Entrées	Betteraves au thon et œuf	Salade de pois chiche à la coriandre			Pizza fromage	Salade de tomates
	Asperges	Salade de Printemps			Tarte Tomate chevre Basilic	Salade de carottes bio 
	Salade verte 	Salade verte 			Salade verte 	Salade verte 
Plat principal	Bolognaise 	Cordon bleu			Nuggets végétale 	Filet de poisson frais sauce tomate
	Mini penne	Purée de pommes de terre			Pomme de terre grenailles	Riz créole
Garnitures	Brocolis bio 	Carottes persillées			Choux fleur persillés	Courgettes fraîches à l'huile d'olive
	Yaourt nature	Yaourt nature BIO 			Petit suisse	Fromage blanc
Produits laitiers	Carré frais	Camembert			Tomme de la fruitière des Bornes	Mimolette
	Flamby	Poire chocolat			Beignet au chocolat	Ananas frais
Desserts	Mousse chocolat	Fraises aux sucre				Kiwi
	fruits	fruits			fruits	fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.
Tous nos fruits de saison sont locaux
Nos fromages de région sont produits à Arbusigny