









Menus du 22 au 28 Mars 2010

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><u>Salade piémontaise</u></p> <p>Escalope viennoise </p> <p>Gratin de Chou-fleur</p> <p>Compote</p>	<p>Quenelles de volaille aux olives</p> <p>Vol au vent </p> <p><i>Fromage Bio et Pain Bio</i></p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Bœuf  Carottes</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade bulgare</p> <p>Coquille de poisson</p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert</p>

Menu du 29 Mars au 4 Avril 2010

Lundi	Mardi	Menu Station	Vendredi
<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée(spc:steak hâché)</p> <p>Purée </p> <p><i>Yaourt Bio et Pain Bio</i></p>	<p>Salade de risoni </p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fruit "équitable"</p>	<p><i>Tomate Mozzarella</i></p> <p><i>Gratin de raviolis</i> </p> <p><i>Tiramisu</i></p>	<p>Salade polonaise</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Epinards en branches</p> <p>Petit suisse nature</p>

Menu du 5 au 11 Avril 2010

Lundi	Mardi	Jeudi	Menu de Pâques
<p>FERIE</p> 	<p>Pizza au fromage</p> <p>Rôti de porc au jus(spc:rôti de vol)</p> <p><u>Chou-fleur sce curry</u></p> <p>Fruit</p>	<p>Filet de poisson pané</p> <p>Ratatouille et Pâtes</p> <p><i>Fromage Bio et Pain B</i> </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade comtoise</p> <p>Sauté de Veau aux olives</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Brioche de Pâques Maison</p>

Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois



Bœuf Local

Viande de bœuf, née, élevée et abattue en France



Volaille née, élevée & abattue en France



biologique



Produit local labellisé

* remplacement de la viande de porc

Nouvelle préparation