



Mercredi 6 Mars

Jambon braisé

Purée de pommes de terre du chef

Brique du Vercors

Cocktail de fruits

Mercredi 13 Mars

Potée Auvergnate

Ile flottante

Palais Breton

Mercredi 20 Mars

Macédoine de légumes

Hachis parmentier

Fromage blanc

Mercredi 27 Mars

Salade verte et tomates

Burger Rosti

Brownie



Mercredi 3 Avril

Radis & beurre

Rôti de porc sauce forestière

Petits pois au jus


Tarte aux pommes

Mercredi 10 Avril

Brandade de poisson du chef

Fromage blanc aux fruits

Kiwi



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos aprovisionnement