



SEMAINE DU 26 MARS AU 27 AVRIL 2018

<p><u>LUNDI 26 MARS</u></p> <p>SALADE D'ENDIVES </p> <p>SAUTÉ DE VEAU</p> <p>PENNÉS</p> <p>LITCHIS AU SIROP</p>	<p><u>MARDI 27 MARS</u></p> <p>MACÉDOINE</p> <p>BOULETTES DE VIANDE</p> <p>SEMOULE </p> <p>YAOURT NATURE </p>	<p><u>JEUDI 29 MARS</u></p> <p>SAUCISSON</p> <p>AIGUILLETES DE POISSON</p> <p>RIZ </p> <p>GLACE</p>	<p><u>VENDREDI 30 MARS</u></p> <p>FRIAND</p> <p>POT AU FEU </p> <p>ET SES LÉGUMES </p> <p>BABYBEL</p> <p>ANANAS</p>
<p><u>LUNDI 03 AVRIL</u></p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>SPAGHETTI BOLOGNAISE</p> <p>RAPÉ</p> <p>DOONUT</p>	<p><u>MARDI 04 AVRIL</u></p> <p>SALADE</p> <p>HACHIS PARMENTIER </p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p><u>JEUDI 06 AVRIL</u></p> <p>CÉLERI</p> <p>PILON DE POULET</p> <p>PETITS POIS / CAROTTES</p> <p>FLAN</p>	<p><u>VENDREDI 07 AVRIL</u></p> <p>PATÉ DE VOLAILLE</p> <p>RAVIOLIS</p> <p>COMPOTE  ET SON BISCUIT</p>
<p><u>LUNDI 23 AVRIL</u></p> <p>BETTERAVES </p> <p>NUGGETS</p> <p>COQUILLETES</p> <p>CRÈME MONT BLANC</p>	<p><u>MARDI 24 AVRIL</u></p> <p>TABOULÉ </p> <p>COTES DE PORC </p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>TOMME </p> <p>POMME </p>	<p><u>JEUDI 26 AVRIL</u></p> <p>SALADE VERTE </p> <p>JAMBON BRAISÉ</p> <p>POMMES DAUPHINES</p> <p>YAOURTS AUX FRUITS </p>	<p><u>VENDREDI 27 AVRIL</u></p> <p>PATÉ EN CROUTE</p> <p>POISSON PANÉ</p> <p>HARICOTS VERTS </p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRAISES</p>

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



Produits issus de l'Agriculture biologiques.



Produits d'origine Pays de Savoie.