



MENU DE PAQUES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw (carottes "Fauillet" et chou blanc)	Œuf dur Bio et mayonnaise Bio		 Rillettes de saumon maison	Taboulé BIO
Blanquette de lieu (champignons, crème fraîche)	Paupiette de veau aux oignons (P/L>1, +70%MPA)		Gigot d'agneau au jus (Oignons, romarin)	Filet de limande Meunière et citron (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
Riz créole BIO	Petits pois (carottes, champignons, échalote)		Flageolets à l'ail	Epinards béchamel et pommes de terre "Fauillet" au gratin
 Gouda (>150 mg calcium)	 Yaourt BIO "Beauville" nature et sucre (>100 mg calcium)		Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Croclait (>150 mg calcium)
Crème dessert vanille BIO	Banane		Moëlleux de Pâques	Cocktail de fruits au sirop



Race à viande



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Produits locaux



Recette maison

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile * » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr