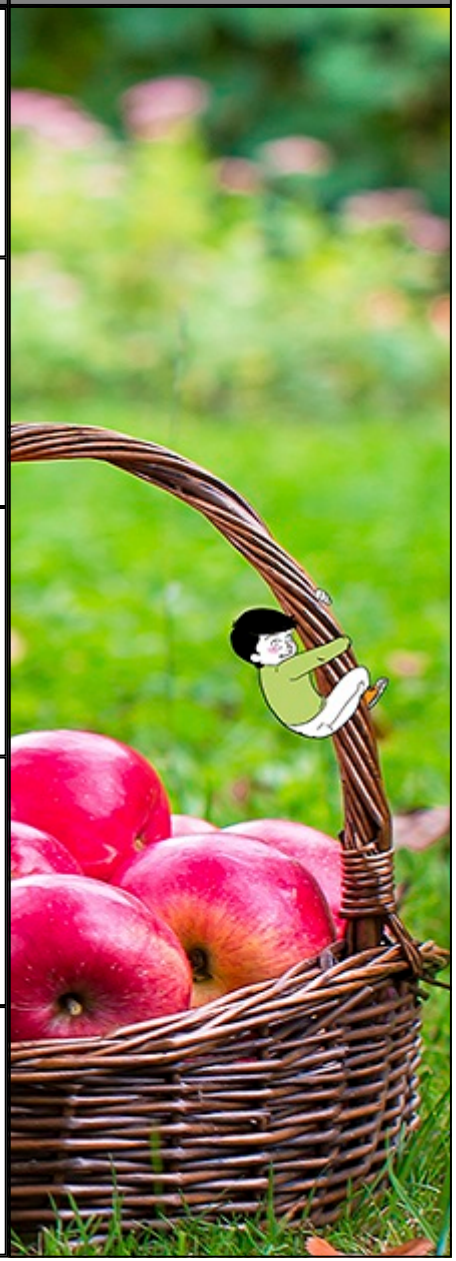
PRALONG-PRIMAIRES
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Menus
Lundi	
Mardi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à l'échalote Gratin de gnocchis à la provençale **Yaourt Bio** nature Pomme HVE
Mercredi	
Jeudi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail Paupiette de veau - Sauce aux asperges /Filet de colin lieu MSC - Sauce aux asperges Carottes CE2 à l'ail Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées Cake poire et chocolat du chef - Chantilly
Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pilon de poulet rôti - Sauce barbecue /Poisson pané 100 % filet MSC Blé CE2 pilaf Tomme noire IGP **Kiwi Bio**

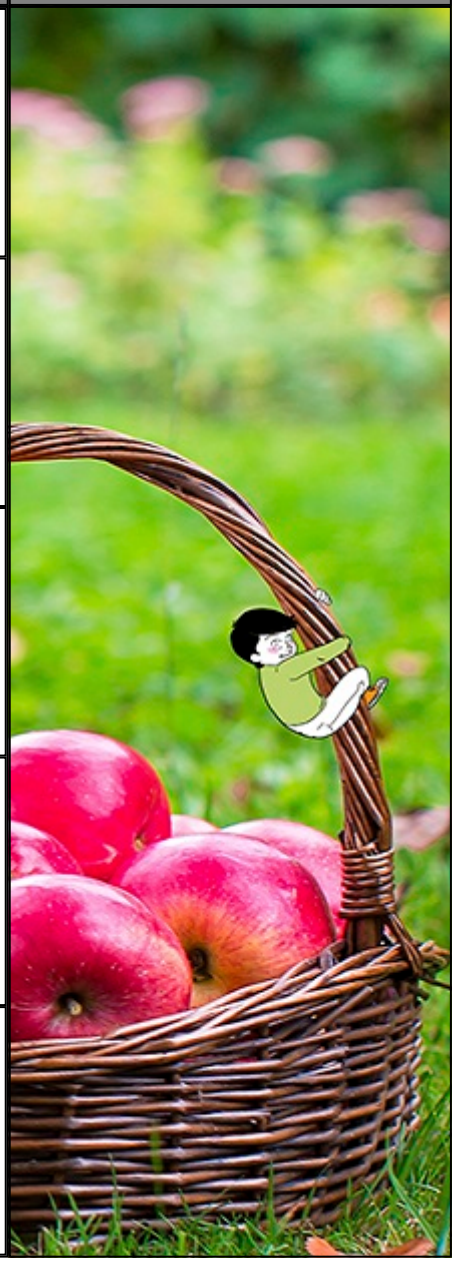


Bio Produit labellisé Origine France Régional Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.

PRALONG-PRIMAIRES
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Menus
Lundi	
Mardi	**Betteraves Bio** - Vinaigrette à l'échalote Gratin de gnocchis à la provençale **Yaourt Bio** nature Pomme HVE
Mercredi	
Jeudi	Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail Paupiette de veau - Sauce aux asperges /Filet de colin lieu MSC - Sauce aux asperges Carottes CE2 à l'ail Yaourt HVE aromatisé abricot de la ferme des Ayguées Cake poire et chocolat du chef - Chantilly
Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pilon de poulet rôti - Sauce barbecue /Poisson pané 100 % filet MSC Blé CE2 pilaf Tomme noire IGP **Kiwi Bio**



Bio Produit labellisé Origine France Régional Plat signature

Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.