PRALONG-PRIMAIRES
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Menus
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf **Le rond HVE de la** ferme des Ayguees (régional) Flan au chocolat
Mardi	Salade de **coquillettes Bio**, **tomates et mais** - Vinaigrette au basilic Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 Béchamel **Crème dessert chocolat HVE** de la ferme Chambon (régional) Ananas
Mercredi	
Jeudi	Jambon blanc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poêlée de légumes **Penne Bio** **Edam Bio** Compote fraîche pomme poire
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde Haricots beurre aux oignons **Bournette du Vercors** (régional) **Banane Bio**

Bio Produit labellisé 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 08/04/2024 au 12/04/2024

	Menus
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf **Le rond HVE de la** ferme des Ayguees (régional) Flan au chocolat
Mardi	Salade de **coquillettes Bio**, **tomates et mais** - Vinaigrette au basilic Poisson blanc meunière MSC Chou fleur CE2 Béchamel **Crème dessert chocolat HVE** de la ferme Chambon (régional) Ananas
Mercredi	
Jeudi	Jambon blanc Label Rouge /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Poêlée de légumes **Penne Bio** **Edam Bio** Compote fraîche pomme poire
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Tarte du chef au thon ,tomate, moutarde Haricots beurre aux oignons **Bournette du Vercors** (régional) **Banane Bio**

Bio Produit labellisé Régional Plat signature

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