



Menu école de Champlong



Lundi :

du 6-mai au 10-mai

Jeunes pousses & vinaigrette moutardée

Filet de poisson & sa sauce tomate



Riz 'BIO' façon pilaf et Aubergines à la tomates

Tomme blanche ou Emmental

Compote de pommes BIO-LOCAL



Mardi :



Carottes râpées 'BIO' & sa vinaigrette citronnée ou Coleslaw aux herbes fraîches

Sauté de volaille "Label Rouge" à la crème



Farfalle 'BIO' au beurre et Ratatouille 'Maison'



Pont l'Evêque AOC ou Camembert

Fruits de saison 'BIO'



Mercredi :

Jour férié

Jeudi :

Ascension

Vendredi :

Pont de l'Ascension

