



Menu école de Champlong



Lundi :

du 8-avr. au 12-avr.



Salade de riz 'BIO' aux petits légumes ou Salade de penne aux aromates

Gratin de poissons au curry 'Maison'

Poêlée de courgettes ou Tomates à la Provençale

Fromage blanc nature ou Yaourt aux fruits

Fruits de saison 'BIO'



Mardi :

Menu végétarien

Céleri à la rémoulade ou Jeunes pousses d'épinard à la vinaigrette moutardée

Omelette aux herbes fraîches

Gnocchis poêlés à l'huile d'olive



Pont l'Evêque 'AOC' ou Brie

Moelleux à la vanille & confiture



Mercredi :

Taboulé à l'Oriental

Fricassé de volaille 'VF'

Epinard à la béchamel

Fromage blanc 'BIO'



Fruits de saison 'LOCAL'



Jeudi :

Salade verte 'BIO' aux herbes fraîches

Filet de poisson & sa sauce tomate

Frites

Gruyère ou

Edam 'AOC'



Compote de pommes 'BIO'



Vendredi :

Avocat vinaigrette ou Salade de chou-rouge aux pommes

Sauté de veau 'VOF' façon Marengo

Riz 'BIO' créole

Fromage blanc nature ou

Yaourt aux fruits

Salade de fruits frais



* Sous réserve des possibilités d'approvisionnement