

Lundi 30 septembre 2019

Trio frais de l'Atlantique nord et est :
Dorade royale, dos de cabillaud et lotte
Emulsion légère au citron pressé de Sicile
Riz californien et ses soldats de maïs
Panier gourmet du maraîcher
Fraise des pôles

Mardi 1^{er} octobre 2019

Folie gourmande de spätzlis :

- ☺ carbonara maison
- ☺ gruyère râpé main Réserve 18 mois
- ☺ corazon basilic du jardin



Panier gourmet du maraîcher avec salades bio du jardin des Greens
Raisin de saison

Jeudi 3 octobre 2019

Roastbeef (CH) de la Présidente
Sauce tartare aux cornichons aigres-doux
Röstis dorés au four
Pikillos à l'ail confit
Panier gourmet du maraîcher
Îles flottantes



Vendredi 4 octobre 2019

Dinde fermière de Loire marinée à la sarriette
Crème de curry doux façon réunionnaise
Quinoa et pois chiches
Aubergines grillées
Panier gourmet du maraîcher
Piores Williams



*Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte.*