Logos :

Qualité
- AOC
- AOP
- IGP
- STG
- LR
- AB

Provenance :
- Local

Fabrication :
- Fait maison

Perso :
- Anniversaires
- HVE
- Pêche durable

Menus végétariens

Menu : Du 07/04 au 18/04/2025

Lundi 07 / 04 / 2025 - Salade verte dés de jambon - Godiveaux - Coquillettes - St Paulin - Fruits de saison	**Mardi** 08 / 04 / 2025 - Lentilles vinaigrette - Boeuf à l'oignon - Gratin de choux fleur - Saint Nectaire laitier - Glace	**Jeudi** 10 / 04 / 2025 - Surimi mayonnaise - Poulet basquaise - Riz - Yaourt nature L'Ecureuil glacier - Fruits de saison	**Vendredi** 11 / 04 / 2025 - Salade verte - Jambon braisé - Gratin dauphinois - Bleu d'Auvergne - Fruits de saison
Lundi 14 / 04 / 2025 - Endives et dés de jambon - Roti de dinde - Farfales - St Moret - Pommes caramel beurre salé	**Mardi** 15 / 04 / 2025 - Salade de blé - Oeufs florentine - Yaourt arome - Fruits de saison	**Jeudi** 17 / 04 / 2025 - Concombres - Steak haché - Purée maison - Comté - Gateau au yaourt	**Vendredi** 18 / 04 / 2025 - Radis beurre - Gratin de poissons - Ratatouille - Emmental - Fruits de saison
Lundi 21 / 04 / 2025	**Mardi** 22 / 04 / 2025	**Jeudi** 24 / 04 / 2025	**Vendredi** 25 / 04 / 2025
Lundi 28 / 04 / 2025	**Mardi** 29 / 04 / 2025	**Jeudi** 01 / 05 / 2025	**Vendredi** 02 / 05 / 2025

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.