

Menu



Produit BIO
Producteur local



Produit BIO



Produit de la Somme

Menu de Printemps

- ROSETTE DE LYON OU
- FRIAND FROMAGE OU
- MACÉDOINE DE LÉGUMES OU
- CONCOMBRE VINAIGRETTE

- CROUSTY FROMAGE OU
- BOULES DE BŒUF

- BLÉ A LA TOMATE
- GRATIN CHOUX FLEURS BROCOLIS ET POMMES DE TERRE

- LAITAGE

- MOUSSE FRAMBOISE OU
- CHOUQUETTES MAISON OU
- COMPOTE FERMIÈRE

LOCAL

- Terrine de saumon et ses toasts ou
- Terrine richelieu ou
- Œuf dur bio ou
- Salade printanière

- Sot-l'y-laisse de Dinde
- crème de champignons ou
- Boulettes d'Agneau rôties au thym
- Papillote de poisson

- Pomme de terre rôties aux herbes **LOCAL**
- Poêlée champêtre

- Laitage

- Nid de pâques au chocolat ou
- Fruits ou
- Pauloua à la framboises

- AVOCAT VINAIGRETTES OU
- TOMATE MOZZARELLA OU
- PASTÈQUE OU
- TARTINE AU BRIE

- SAUCISSE DE BŒUF "PAYSANNE" OU **LOCAL**
- AILERONS DE POULET MARINÉE "BARBECUE" **LOCAL**

- PÂTES **LOCAL**
- RATATOUILLES

- LAITAGE

- LIÉGEOIS AU **LOCAL**
- CHOCOLAT MAISON OU
- RIZ AU LIT CARAMEL

Mme D'Isidoro Christine
Principale

Mme Merini Mélanie
Gestionnaire



Mme Têste Catherine
Cheffe de cuisine



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DE L'APPROVISIONNEMENT . MERCI