alTERREnative Restauration

Semaine 22, du 26 au 27 Mai 2025 , l'Equipe Restauration vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Française , composée Pastèque à Gogo Salade de tomate Française Terrine de la Ferme sur tartine Crèpe à l'Emmental	Salade verte Française , composée Quiche Jambon/oignons **Carottes rapées au citron** Concombre à la Bulgare Œuf en mayonnaise			
Tortellini Boscone Merguez/saucisse de La Ferme Mini Toulouse rôti aux oignons	**Cordon bleu de dinde** Saucisson chaud de la Ferme Pommes grenailles		**Jeudi de l'Ascension**	
Flajeolets verts cuisinés	Pate Lustucru **Petit pois cuisinés**			
Yaourt nature sucré **fromage Barquette / portion** Fromage coupe ou battu	**Yaourt nature sucré** fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		**Férié**	
Fruit frais Brownies crème Anglaise **Yaourt à boire à La Fraise** Crème dessert vanille Le macaron Meringué Nuttela	Fruit frais Tartelette maison au chocolat Beignet à la Framboise Chausson a la Pomme	FRUITS & LEGUMES DE FRANCE		

Produit locaux | **Le produit maison** | **La selection du chef** | **Produit Bio** | **Produit frais**

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

En cas de difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

* la marée fraiche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier est maitre de sa décision dans le choix du poisson

alTERREnative Restauration