

MENUS AVRIL

LUNDI 1



MARDI 2

Salade verte
(Épicerie Dubien, sauce FAIT MAISON)
Bourguignon LOCAL
(Élevage de herfortd, Vollre ville)
Pâtes
Petits suisse aux fruits
(Épicerie Dubien)
Fruits de saison
(Épicerie Dubien)

JEUDI 4

Tartines de maquereaux FAIT MAISON
Chipolatas de porc LOCAL
(GAEC de la Garbière, Vollre-Ville)
Flageolets
Fromage
Gâteau au chocolat FAIT MAISON

VENDREDI 5

Flammekueche FAIT MAISON
Filet de Cabillaud
Ratatouille BIO
Yaourt nature BIO
(Ferme de la Terrasse, Courpière)
Fruits de saison
(Épicerie Dubien)

LUNDI 8

Salade verte
(Épicerie Dubien, sauce FAIT MAISON)
Lasagne LOCAL FAIT MAISON
(GAEC de la Vacherie, St Agathe)
Fromage
Glace LOCAL
(La glace Pis'Lait, Bertignat)

MARDI 9

Carottes rapées FAIT MAISON
(Épicerie Dubien)
Rôti de veau LOCAL
(Ferme du Bon Boeuf, Celles-sur-Durolle)
Purée de potimarron FAIT MAISON
Yaourt aromatisé
(Épicerie Dubien)
Fruits de saison
(Épicerie Dubien)

JEUDI 11

Salade d'endives
(Épicerie Dubien, sauce FAIT MAISON)
Sauté de Porc LOCAL
(GAEC de la Garbière, Vollre-Ville)
Boulgour
Fromage
Fruits de saison
(Épicerie Dubien)

VENDREDI 12

Quiche au Lorraine FAIT MAISON
Pavé de merlu
Haricots blanc tomates
Fromage blanc BIO
(Ferme de la Terrasse, Courpière)
Compote/ Gâteau sec