


Au menu - Déjeuner

LUNDI | 26
Avr

Salade verte 

Kefta d'agneau à la tomate

Semoule Bio
Plat BIO

Cotentin

Liégeois au chocolat


MARDI | 27
Avr

Saucisson à l'ail

Beignets de calamars

Duo de haricots
verts et haricots beurres

Petits suisses

Gâteau 

JEUDI | 29
Avr

Tomate Bio
Plat BIO

Alouette de bœuf
sauce provençale


Farfalle

Brie Bio
Plat BIO

Pêche au sirop

VENDREDI | 30
Avr

Macédoine
mayonnaise Bio
Plat BIO

Filet de colin meunière 

Riz Bio pilaf

Ratatouille

Yaourt sucre de canne
Plat BIO

Fruit



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

04 ECOLE ROYANEZ