

Lundi 11 mars 2019

Filets de saumon fumé d'Alaska
Crème d'aneth et trio de tomates cerise
Riz créole au laurier frais
Panier gourmet du maraîcher
Boscop en compote



Mardi 12 mars 2019

Poulet fermier rôti (label rouge de la Drôme)
Hörnli aux oeufs
Petits pois à l'oignon rouge
Panier gourmet du maraîcher
Yaourt abricot



Jeudi 14 mars 2019

Tranches de gigot d'agneau (NZ) caramélisé au thym et romarin
Polenta fine tessinoise
Haricots verts assaisonnés au sel rose de l'Himalaya
Panier gourmet du maraîcher
Glaces fraise



Vendredi 15 mars 2019

Gnocchis frais
Sauce aux quatre fromages
Fleurettes de brocolis vapeur
Panier gourmet du maraîcher
Duo de poires (Louise Bonne, Conférence) en quartiers



*Nous travaillons avec des produits frais, aussi un changement de menu de dernière minute peut donc intervenir.
Le restaurant scolaire prévoit toujours un autre mets pour les enfants qui ne mangent pas de porc.
Les allergies des enfants (CM obligatoire) sont prises en compte.*