



Restauration Accueil Péri-scolaire du Mercredi

Enfants de 6 ans et plus

Menus du 16 mars au 6 avril



LUNERAY

Mercredi 16 mars	Mercredi 23 mars
<p>Pâté de campagne Parmentier de poisson (plat complet) Fromage bio Tarte normande « maison »</p>	<p>Carottes râpées Couscous (volaille, merguez) Semoule bio Yaourt aromatisé Compote de pommes</p>
Mercredi 30 mars	Mercredi 6 avril
<p>Potage aux légumes Tarte au fromage Courgettes provençales Yaourt aromatisé bio Gaufre au sucre</p>	<p>Carottes râpées Bœuf bourguignon Pâtes Saint Nectaire Crème dessert vanille bio</p>



Produit local



Produits de saison



Produit végétarien



Produit bio

Viande Origine Française

HVE Haute Valeur Environnementale






Restauration Accueil Péricolaire du Mercredi

Enfants de 6 ans et plus

Menus du 27 avril au 11 mai



LUNERAY

Mercredi 27 avril	Mercredi 4 mai	Mercredi 11 mai
Tomates, maïs  Poulet rôti Pommes rissolées Pyrénées Gâteau basque	Concombres vinaigrette  Rôti de dinde chasseur  Boulogour, tomate rôtie Tome grise Beignet fourré	Salade de pommes de terre, tomates et œuf Quiche lorraine « maison » Salade verte Saint Nectaire AOP Cookies « maison »



Viande Origine Française



Produit local



Produits de saison



Produit végétarien



Produit bio

HVE Haute Valeur Environnementale