

10 Avril	17 Avril	24 Avril	01 Mai	Toutes nos viandes sont
<ul style="list-style-type: none">  Poireaux en vinaigrette  Paëlla  Bresse bleu  Fruit  				
<ul style="list-style-type: none">  Tartine paysanne   Ragout de bœuf provençal   Légumes sautés   Entremet tatin  			<ul style="list-style-type: none">  Salade Italienne   Emincé de poulet façon Sriracha  Torsades   Fruit  	<p>Les plats précédés du logo , sont des recettes contenant des produits issus de l'approvisionnement local et des circuits courts.</p>
<ul style="list-style-type: none">  Tartare de légumes aux agrumes  Dahl de lentilles corail  Risotto de petits pois à la menthe   Yaourt fermier  			<ul style="list-style-type: none"> Papillote chèvre et miel   Rôti de porc laqué  Poêlée carotte asperge tomate cerise  Entremet chocolat noisettes  	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; transform: rotate(-10deg); display: inline-block;"> <p>Menus végétariens les 12 Avril et 05 Mai</p> </div> 
<ul style="list-style-type: none">  Salade de pâtes   Poisson au beurre citronné  Fondue de légumes   Tomme du lac  Flan pâtissier 			<ul style="list-style-type: none">  Salade méridionale  Chili Con Carne  Riz pilaf   Yaourt aux fraises  	
<ul style="list-style-type: none">  Salade verte  Assiette kebab  Frites  Fruit  			<ul style="list-style-type: none">  Cake de carottes   Biryani de légumes   Salade verte   La Vachette   Chausson aux pommes  	
<p>Les menus sont certifiés conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.</p>	<p>Les poissons précédés ou suivis du logo , sont des poissons frais et issus d'une pêche durable.</p>	<p>Les plats suivis du logo , sont des recettes contenant des produits issus de l'agriculture Biologique.</p>	<p>Prix du repas 4.10€ Contact 02.40.04.30.81</p>	