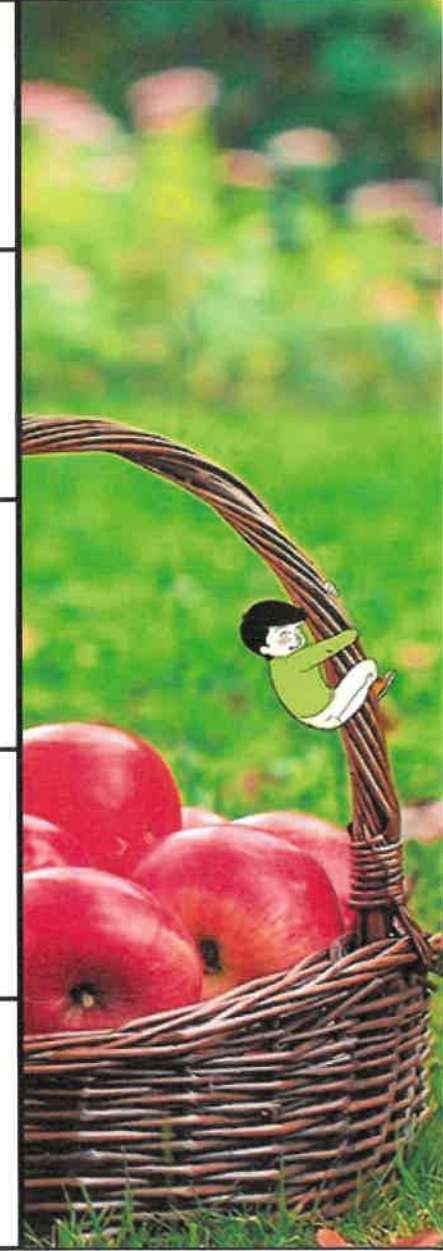


ECOLE ALBA LA ROMAINE
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu



Lundi	<p>Haricots verts Bio - Vinaigrette à l'échalote</p> <p>Saucisse de Toulouse (régional) </p> <p>/Roulé végétal goût merguez</p> <p>Lentilles Bio au jus </p> <p>Pomme Bio </p>
Mardi	<p>Omelette Bio du chef (oeuf Bio) </p> <p>Épinards à la Béchamel</p> <p>Yaourt arôme citron Bio GAEC des 2 rivières (régional) </p> <p>Poire</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Emincé de dinde FR - Sauce au jus</p> <p>/Pavé de merlu MSC - Sauce à l'oseille</p> <p>Torsades Bio </p> <p>Emmental Bio râpé </p> <p>Banane Bio </p>
Vendredi	<p>Filet de colin lieu MSC tomate au four </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt nature ferme des Aygues (régional) - , sucre</p> <p>Cake aux pépites de chocolat du chef </p>



ECOLE ALBA LA ROMAINE
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu

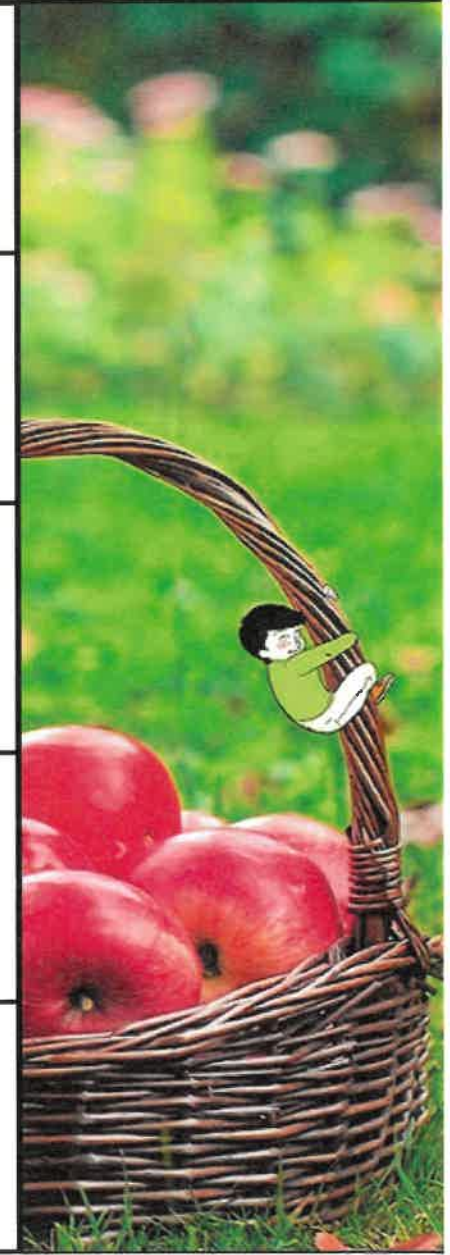


Lundi	
Mardi	<p>Gratin de gnocchis à la provençale Yaourt nature Bio GAEC des 2 rivières (régional)   - , sucre Pomme Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette façon cocktail Paupiette de dinde - Sauce aux asperges /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux asperges Carottes CE2 à l'ail  Cake poire et chocolat du chef </p>
Vendredi	<p>Boulettes au boeuf - Sauce provençale /Boulettes végétariennes - Sauce provençale Blé pilaf  Bournette du Vercors (régional)  Kiwi Bio </p>



ECOLE ALBA LA ROMAINE
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu



Lundi

Carottes Bio râpées - Vinaigrette au citron
 Chili sin carne
 Riz de Camargue IGP pilaf
 Flan au chocolat

Mardi

Poisson blanc meunière MSC
 Chou fleur CE2 - Sauce Béchamel
 Yaourt nature ferme des Ayguees (régional) - , sucre
 Ananas au sirop

Mercredi

Salade verte - Vinaigrette balsamique
 Paupiette de veau FR - Sauce moutarde
 /Poisson pané 100 % filet MSC
 Penne Bio
 Compote fraîche pomme Bio poire

Jeudi

Vendredi

Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef
 Rôti de dinde - Sauce Milanaise
 /Quenelle nature - Sauce Milanaise
 Haricots verts Bio à l'ail
 Banane Bio