

ECOLE DAVEZIEUX
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Menu



Lundi	<p>Pépinettes - Vinaigrette - , maïs - , poivrons Emincé de cuisse de poulet - Sauce provençale</p> <p>Brocolis persillés Vache qui rit Bio Kiwi Bio </p>
Mardi	<p>Salade de blé arlequin - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Saint Nectaire AOP Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Allumettes de porc façon carbonara </p> <p>Macaronis Bio Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange Gâteau du chef aux pralines roses </p>
Vendredi	<p>Radis rose - , beurre Curry doux de carottes et pois chiche</p> <p>Semoule Bio Suisse sucré Orange Bio </p>

