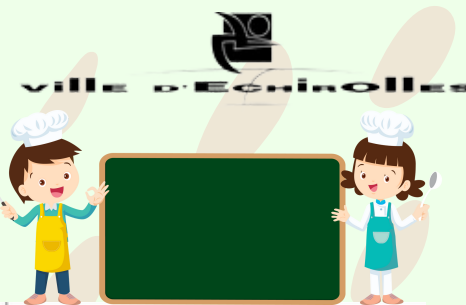




Menu



Semaines du 22 avril au 02 mai 2025

LUNDI 21 AVRIL 2025	MARDI 22 AVRIL 2025 Menu Végétarien	MERCREDI 23 AVRIL 2025	JEUDI 24 AVRIL 2025	VENDREDI 25 AVRIL 2025
FÉRIÉ 	Tartare de concombre à la ciboulette	Salade niçoise (haricots verts, tomates, œufs durs, olives)	Salade de chou rouge saumuré au vinaigre de framboise	Croissillon Emmental
	Cappellettis 5 fromages au basilic et Parmesan 	Gratin de fruits de mer persillé	Filet de poulet rôti citron et olives	Filet de colin au curry
		Riz aux fines herbes	Purée de pomme de terre	Fondue de poireaux
	Fromage blanc 	Emmental	Bûchette lait mélange	Yaourt nature 
	Banane	Flan nappé caramel	Compote pomme banane	Tarte au chocolat
	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur
	Goûters : Récré Olé au chocolat/Pain au lait	Goûters : pain/confiture	Goûters : pain d'épices/compote de pommes	Goûters : galette pur beurre



LUNDI 28 AVRIL 2025	MARDI 29 AVRIL 2025	MERCREDI 30 MARS 2025	JEUDI 1 ^{er} MAI 2025	VENDREDI 2 MAI 2025 Menu Végétarien
Tartare de tomates au basilic	Salade de cœur de palmier	Terrine de légumes	 FÉRIÉ	Salade composée (salade verte, maïs, tomate)
Sauté de dinde aux oignons	Omelette aux fines herbes	Filet de limande à la crème d'aneth		Couscous végétarien (boulettes pois chiche)
Gratin dauphinois	Mélange de légumes	Penne 		Faisselle
Brie	Cantal	Yaourt nature		Salade d'agrumes
Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Tarte aux pommes 		Pain saveur
Pain 	Pain saveur	Pain saveur		Goûters : Banane/ Crème chocolat
Goûters : Pomme Crêpe sucrée	Goûters : Brioche/Yaourt aux fruits	Goûters : Pain + Confiture		



Produit bio



Produit local



Label rouge



Label pêche durable



Label AOP



Label IGP



Label Haute Valeur Environnementale



Label La Nouvelle Agriculture



Label Certification Environnementale 2



Label Bleu Blanc Cœur

