

DU 21 AU 25 AVRIL 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU A THEME : Pâques

MENU VEGETARIEN

LUNDI DE PAQUES

Navarin d'agneau

*2-4-6-7-8-10-11-13



Flageolets

*4-10

Fromage

*10



Cloche de Pâques à la vanille et chocolat

*2-3-4-7-8-10-11

Pain + stick de confiture

Friand au fromage

*2-3-4-6-7-8-10-13

Aiguillettes de poulet à la crème

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Spaghettis

*2-4-10

Yaourt

*3-10

Gâteau

*2-3-4-10



Salade coleslaw

*2-3-4-6-7-8-10-13



Fish & chips colin d'Alaska

*2-3-4-5-6-7-8-10-13

Poêlée de légumes

*2-4-6-7-8-10-11-13

Yaourt

*3-10



Pain + fromage

Emincé végétal à la tomate

*2-4-6-7-8-10-11-13

Riz

*4-10

Fromage

*10

Fruits de saison



Pain + lingotin de chocolat

*** INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS ***

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja / 8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques



Produit issu de l'agriculture locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Viande d'origine française



Fabrication maison



LES MENUS SONT SUCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Dos de colin à la bisque de homard

*1-2-3-4-5-6-7-8-10-11-13



Brocolis

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Fromage

*10

Fruits de saison



Pain + stick de confiture

Batavia feuille + cube d'emmental

*10-13



Lasagne bolognaise

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Yaourt

*3-10



Pain + fromage

Salade composée

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Pilons de poulet

*2-3-4-6-7-8-10-11-12-13



Frites

*4-9

Gâteau de semoule

*3-4-10



Gâteau

*2-3-4-10



FETE DU TRAVAIL

MENU VEGETARIEN

Omelette au fromage

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Duo de courgettes à la crème

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Fromage

*10



Fruits de saison

Pain + pâte à tartiner



