
























Au menu cette semaine

DU 14 au 20 AVRIL 2025

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u> 	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Taboulé	 Salade de tomates au basilic BIO	Salade pommes de terre 	Terrine de légumes	Salade composée
Viandes	 Tortillas	 Sauté de poulet tandoori 	  Nuggets de poisson	Crousti' fromage	 Brandade de poisson 
Accompagnements	 Epinards	 Riz parfumé 	 Choux-fleurs persillés BIO	 Petits pois carottes	0 
Produits laitiers	 Gouda BIO	 Petits suisses	 Les frippons	Fromage frais vanille	Emmental BIO
Desserts	Fruit de saison	Pommes cuites	Bigarreaux au sirop	 Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.
 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.
 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.