






























Au menu cette semaine

DU 21 au 27 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		 Cervelas remoulade	 Salade de concombre	 Salade verte	 Salade de riz
Viandes		Filet de poisson sauce beurre rouge	  Bœuf carottes	 Gâtin de pâtes BIO 	 Poisson pané 
Accompagnements		 Courgettes	 Lentilles	  Légumes et cheddar	 Haricots verts BIO
Produits laitiers		 Fromage frais vanille	 St paulin	Rondelé nature	Yaourt sucré
Desserts		Fruit de saison BIO	 Pâtisserie BIO	Ananas au sirop	Fruit de saison

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.