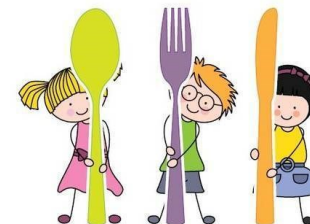




Menus d'Avril 2025



	31/03 au 04/04/2025	07/04 au 11/04	14/04 au 18/04/2025		
Lundi	Brocoli vinaigrette (bio) Daube de bœuf Pâtes Fromage	Salade d'avocats Rougail de saucisses Riz créole Salade de fruits frais	Tomates vinaigrette Nems au poulet Riz cantonnais Yaourt aux fruits (bio)		
Mardi	Salade verte noix et pommes (bio) Brochettes de dinde Légumes variés Crème chocolat	Friand au fromage Filet de volaille en sauce Pommes roties et haricots verts Compote de pomme (bio)	Macédoine de légumes (bio) Cabillaud gratiné au four Ratatouille Fromage		
Jeudi	Concombres vinaigrette (bio) Hachis Parmentier carottes (bio) Pommes de terre (bio) jambon Brownie	Salade de chou fleur Roti de porc aux lentilles Fromage blanc (bio)	Salade verte Bœuf braisé aux carottes Purée de pommes de terre Fruits		
Vendredi	Palet mozza Salade de riz Thon, maïs, tomates, poivrons Fruit	Salade de carottes râpées et chèvre (bio) Tajine aux légumes et falafel Semoule Pâtisseries variées	Salade d'endives en vinaigrette Tortelloni 3 couleurs fromages Flan patissier		

Les plats sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique ainsi que des viandes et volailles Françaises et préparés sur place par notre cuisinière

Le menu du vendredi est végétarien