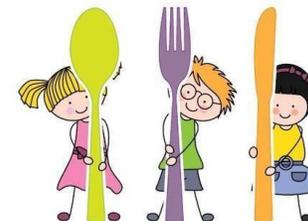




# Menus d'Avril 2025



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