



MENU DU 21 AU 25 AVRIL 2025

semaine 17	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
HORS D'ŒUVRE 		pomelos	pomelos	pomelos	pomelos
		carottes râpée	salade d'endives au jambon	concombre à la crème	œuf mayonnaise
PLATS ET LEGUMES 		duo de choux	avocat	salade de tomates	salade de gésiers
		crêpe jambon fromage charcuterie betterave vinaigrette	salade de museau	salade Caesar céleri rémoulade rillettes de maquereaux	charcuterie
PRODUITS LAITIERS 		jambon italien	lasagnes au boeuf	cuisse de poulet mariné	filet de colin pané
		omelette sauce tomate	épaule d'agneau	andouillette	filet de poisson
DESSERT 		purée	torsades	frites	riz
		poêlée ratatouille	brunoise de légumes	poêlée forestière	julienne de légumes
PRODUITS LAITIERS 		fromages variés	fromages variés	fromages variés	fromages variés
		yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré	yaourt nature sucré
DESSERT 		yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme	yaourt arôme
		yaourt bio	yaourt bio	yaourt bio	yaourt bio
DESSERT 		* fruit	* fruit	* fruit	* fruit
		compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes	compote de pommes
DESSERT 		mousse noix de coco		chouquette	gateau de semoule

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR		carottes râpées	salade d'endives	radis	
		gratin de fagotini	galette jambon fromage	pépites de poissons	
		salade verte	pommes sautées	céréales gourmandes	
		morbier	st nectaie	comté	
		crème dessert	compote de pêches	fruit	



Plat Végétarien



BIO



Viande Française



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Appellation d'origine Protégée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique Protégée



Pêche Durable



Cuisiné
Maison