

Semaine du 7 avril 2025 au 13 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	7 avril 2025	8 avril 2025	9 avril 2025	10 avril 2025	11 avril 2025	12 avril 2025	13 avril 2025
	St J-B de la salle	Ste Julie	St Gautier	St Fulbert	St Stanislas	Ste Jules	Ste Ida RAMEAUX
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						
M I D I	Salade Piemontaise au jambon Filet de loup de mer sauce vierge Purée mousseline St Nectaire Yaourt au lait entier Bio saveur framboise	Maquereaux au vin blanc Boulettes de bœuf Bio au paprika Pâtes fraîches Camembert Bio Poires au vin	Carottes râpées Blanquette de veau Pomme de terre et carottes Port salut Salade d'oranges à la menthe	Apéritif oeufs mimosa Paëlla Espagnole Tarte aux pommes	Rillettes Dos de cabillaud sauce safranée Poêlée tex-mex Fournol Salade de fruits exotique	Tomates aux anchois Petit salé et perrugines Lentilles Rondelé poivre Panna cotta	Viennoiseries Jambon cru Escalope de poule Bio citronné Potatoes Bleu d'auvergne Moelleux au chocolat Bio
S O I R	Potage Chipolatas Purée de céleri Croc lait Bio Banane	Potage aux champignons Cordon bleu Pœlée Meridionale Petit Louis Far Breton	Potage Croc tofu à la provençale Bio trio de légumes anciens Bio Cantafras Crème vanille Bio	Potage minestrone Tarte façon pissaladière Brocolis vapeur Mimolette Compote de pruneaux	Potage Poêlée lyonnaise Edam Liegeois choco Bio	Crème d'asperges Pennes au gorgonzola Petit Louis Pommes au four	Potage Crousti emmental Endives braisées Rondelé nature Bio Ananas au sirop

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Bon appétit

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E220 à 228)

