

Semaine du 14 avril 2025 au 20 avril 2025							
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	14 avril 2025	15 avril 2025	16 avril 2025	17 avril 2025	18 avril 2025	19 avril 2025	20 avril 2025
	St Maxime	Ste Paterne	St Justine	St Anicet	Ste Parfait	Ste Emma	Ste Odette PAQUES
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Apéritif Terrine aux trois poissons	Pissaladière	Salade de gésiers	Salade d'endives au roquefort***	Salade bretonne	Salade de mâche aux oignons frits	MENU DE PÂQUES
	Sauté de porc aux champignons	Langue de bœuf	Boulettes d'agneau à l'orientale	Pot au feu Sauce rémoulade	Filet de merlu meunière Sauce citronnée	Escalope de dinde au curry	
	Gnocchis frais	Pommes vapeur	Semoule		Riz Pilaf	Poêlée de légumes frais	
	Emmental rapé	Munster***	Saint-Nectaire***	Tomme Catalane***	Brie	Comté***	
	Poires au vin	Compote pommes bananes	Melon jaune	Pâtisserie	Salade d'agumes	Banane	
S O I R	Potage	Potage	Potage asperge	Potage	Potage	Potage à la tomates	Potage
	Falafels de pois chiches Bio sauce cumin et menthe Poêlée de légumes frais	Jambon blanc	Quiche Lorraine Maison	tortelliinis ricotta epinards	Roti de dindonneau aux shitakés persillés brunoise de duo de carottes	Lasagne aux légumes du soleil Bio	Chausson de volaille à la bolognaise petits pois carottes
	St Paulin	Ligueil***	Petit Louis	Emmental rapé	Saint Moret Bio	Petit Louis	
	Yaourt nature Bio	Clafouti aux fruits	Flan saveur pistache	Liégeois au café bio	Crème pralinée	Mirabelles au sirop	Compote de pruneaux

Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

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)



*** EGALIM

