



MENUS DU 7 AU 18 AVRIL 2025



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
(*) Plat contenant du porc

(En italique) Plat ne contenant pas de viande

LUNDI

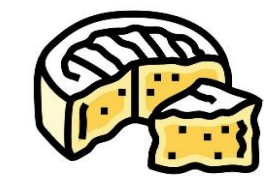
7-avr

Farfalle à la bolognaise
(plat complet)



Pâtes aux légumes

Coulommiers



Fruit Bio

LUNDI

14-avr

Farfalle de volaille au pistou
(plat complet)



Mac and cheese



Yaourt sucré Bio



Madeleine



MARDI

8-avr

Crudité Bio



Gratin de chou-fleur au jambon*
(plat complet)



Gratin de chou-fleur au fromage



Yaourt aromatisé

MARDI VEGETARIEN

15-avr

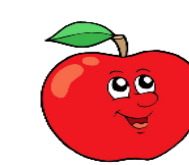
Parmentier de lentilles
(plat complet végétal)



Vache Qui Rit Bio



Fruit



MERCREDI

9-avr

Pilon de poulet rôti



Moules à la crème

&



Frites



Gouda à la coupe

Fruit Bio

MERCREDI

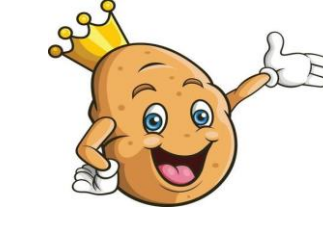
16-avr

Jambon*



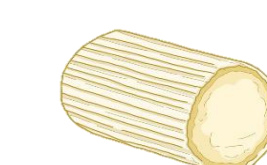
Flan de légumes du chef

&



Pomme vapeur

Fromage bûchette

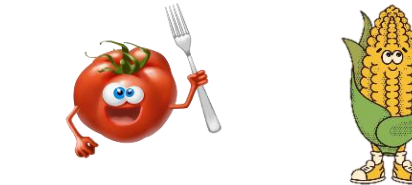


Entremets pistache du chef

JEUDI VEGETARIEN

10-avr

Salade de tomate et maïs



Garniture fajitas sans viande

&

Tortilla de blé
(galette)



Churros

JEUDI

17-avr

Rôti de porc à la diable*

Crêpe au fromage Bio

&

Petits pois

Petit suisse aromatisé

Biscuit moelleux
fourré abricot



VENDREDI

11-avr

Betteraves Bio vinaigrette



Cœur de colin sauce Aurore



&

Dés de carottes, courgettes,
aubergines & Riz



Gâteau du chef au citron

VENDREDI

18-avr

Salade de boulgour Bio



Cœur de colin crème de persil



&

Blé

Gâteau au yaourt
maison

