



# MENUS DU 7 AVRIL AU 2 MAI 2025



	SEMAINE 15 DU 7 AU 11 AVRIL	SEMAINE 16 DU 14 AU 18 AVRIL	SEMAINE 17 DU 22 AU 25 AVRIL	SEMAINE 18 DU 28 AVRIL AU 2 MAI
LUNDI	Salade de Perles Carnaval Bœuf <b>VBF LR</b> à la Provençale Haricots Beurre Comté AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade de Riz Niçois Tajine de Veau <b>VVF</b> Jardinière de légumes <b>BIO</b> Tomme Grise Brownie maison	<b>LUNDI DE PÂQUES FÉRIÉ</b>	Taboulé au Quinoa <b>BIO</b> Tarte aux légumes de saison Salade verte <b>BIO</b> Mousse au chocolat maison
MARDI	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette Macaronade Salade verte <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Coleslaw Lasagnes de légumes Salade verte <b>BIO</b> Saint-Paulin Fruit de saison	Mousse de Foie <b>VPF</b> & Cornichons Brandade de Poisson du Jour* Salade verte <b>BIO</b> Camembert Fruit de saison	Salade de Pommes de Terre au Thon Sauté de Bœuf <b>VBF LR</b> aux Olives Gratin de Choux Fleurs <b>BIO</b> Edam Fruit de saison
MERCREDI	Céleri <b>BIO</b> Rémoulade Escalope « Cordon-Bleu » <b>VF</b> Carotte <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison	Radis & Beurre Hachis Parmentier <b>VBF</b> Salade verte <b>BIO</b> Yaourt Nature sucré <b>BIO</b>	Carotte <b>BIO</b> râpée vinaigrette Jambon Grill <b>VPF</b> coulis de Tomates au Basilic / Printanière de légumes <b>BIO</b> Saint-Nectaire AOP Compote de Pommes	Œuf mayonnaise Poisson du Jour* Beurre Blanc Poêlée de légumes <b>BIO</b> Flanby
JEUDI	Concombre vinaigrette Poisson du Jour* Beurre citronné Mousseline de Poireau <b>BIO</b> Quart-quart maison & Confiture <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b> aux 3 Fromages Chipolatas <b>VPF LR</b> Mogettes <b>BIO</b> Crème Dessert au lait <b>BIO</b>	Salade Nantaise Steak Haché <b>VBF</b> Frites Fromage Blanc nature <b>BIO</b>	<b>JEUDI 1<sup>ER</sup> MAI FÉRIÉ</b>
VENDREDI	Avocat vinaigrette Chili végétarien Riz Pilaf Entremet au lait <b>BIO</b>	Wrap Dinde & Cheddar Poisson du Jour* Meunière & Citron Epinards à la crème Brie Fruit de saison	<b>PAIN <u>BIO</u></b> Salade Piémontaise Escalope <b>VF</b> Viennoise maison Haricots verts <b>BIO</b> Cantal AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	<b>PAIN <u>BIO</u></b> Concombre à la crème Emincé de Volaille <b>VF</b> Vallée d'Auge Pâte <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison

EN ORANGE : ACCUEIL DE LOISIRS (MERCREDIS ET VACANCES SCOLAIRES).

**VBF** : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

**VVF** : Viande Veau Française **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

**LR** : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

