



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

