



**MENUS 5\* ou 4 composants**  
(selon votre contrat)

**SEMAINE 14**

**DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					<b>Repas de Pâques</b>
<b>ENTRÉE</b>	Salade de concombres au fromage blanc 	Macédoine de légumes 	Salade paysanne 	Trio de quinoa 	Salade printanière 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Quenelle de semoule sauce béchamel	Blanquette de saumon à l'aneth	Hachis parmentier maison	Aiguillette de poulet à la crème et moutarde	Kefta d'agneau sauce romarin et miel 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz / haricots verts	Blé aux poivron et courgette	Purée nature	Duo de brocolis / choux-fleurs	Flageolets / pommes grenailles
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage à la coupe 	Camembert de Normandie AOP 	Fromage portion 	Galet de Loire 	Boursault / Glace ou autre dessert 
<b>DESSERT</b>	Crêpe au sucre 	Salade de fruits 	Yaourt de Léa 	Crème dessert Bio au chocolat 	Surprise du Lapin de Pâques 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Idem menu standard	Crousti fromage	Hachi parmentier végétarien	Gratin de brocolis / choux-fleurs et œuf dur	Boulette de coriandre

Pain baguette Label Rouge



**5<sup>ème</sup> Composant**

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.  
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne.  
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de contacter votre direction.  
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !