



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 18		DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carpaccio de concombres fromage blanc et menthe	Carottes râpées à la coriandre	Pizza au fromage	FERIE	Céleri à l'aneth
PLAT PRINCIPAL	Lasagne aux légumes	Filet de colin sauce citron	Cuisse de poulet à la moutarde ancienne		Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Pommes vapeurs / épinards en branche	Poêlée de brocolis, champignons		Pâtes / carottes fondantes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fromage des Pyrénées	Cantal jeune AOP	1 ^{ER} MAI	Brie
DESSERT	Tarte au chocolat	Yaourt brassé BIO à la framboise	Fraises au sucre		Cône ou autre dessert
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Crousti fromage	Galette végétale		Gratin de pâtes et œuf dur

Pain baguette Label Rouge



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 !