

## Semaine 14 : du 31 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>		Tomates / feta	Carottes râpées	Pizza au fromage	
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Navarin printanier	Nuggets de poulet	Quiche au fromage	Hâché de veau à l'emmental	Poisson pané sauce citron
	Pommes de terre vapeur	Haricots verts	Salade verte	Pâtes	Petits pois
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Duo de fromages				Duo de fromages
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Riz au lait	Corbeille de fruits	Yaourt
<b>GOÛTER</b>	Pain aux céréales, fromage frais, jus de fruits	Baguette moulée, beurre, fruit	Pain au maïs, miel, jus de fruits	Brioche, chocolat au lait, lait	Gâteau maison jus de fruits

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 15 : du 7 au 11 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Créole	VENDREDI pique-nique
<b>ENTRÉE</b>		Duo de saucisson	Concombre vinaigrette		
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Escalope de dinde viennoise	Pané végé	Émincé de porc forestier	Dos de colin	Sandwich jambon-beurre
	Flan de légumes	Riz Haricots verts	Semoule	Épinards à la crème	Chips
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage			Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b>	Compote	Tartelette choco - caramel au beurre salé	Fruits	Yaourt	Fruits
<b>GOÛTER</b>	Brioche, beurre, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat, jus de fruit	Pain céréales, chocolat noir, jus de fruits	Baguette viennoise, pâte à tartiner, lait	Gâteaux compote

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 16 : du 14 au 18 avril 2025










	LUNDI	MARDI	MERCREDI Pique-nique	JEUDI Végétarien	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>		Coleslaw		Salade verte	Crêpe au fromage
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Escalope de volaille à la crème	Spaghettis à la carbonara	Sandwich américain poulet	Hachis parmentier végé	Filet de poisson
	Riz aux carottes		Chips	Purée de pommes de terre	Gratin de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage			Fromage	
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat	Fruit	Fromage blanc	Compote de fruits
<b>GOÛTER</b>	Baguette moulée, beurre, jus de fruits	Pain aux céréales, confiture, lait	Gâteaux fruit	Crêpe, pâte à tartiner, fruit	Gâteau maison lait

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 17 : du 21 au 25 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Jour férié		Concombre au yaourt		Taboulé
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Émincé de volaille	Nuggets végé 	Steack haché	Poisson pané
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Carottes Riz	Purée de légumes	Frites pommes paillasson	Haricots verts
 <b>DESSERT</b>		Duo de fromages		Duo de fromages	
 <b>GOÛTER</b>		Corbeille de fruits	Flan patissier	Yaourt	Glace
		Baguette viennoise, beurre, jus de fruits	Pain aux céréales, compote, lait 	Pain au maïs, fromage frais, fruit	Brioche, chocolat au lait, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.