





















SEMAINE 07 AU 11 AVRIL 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 07 AVRIL 2025	Salade Bœuf paprika Semoule Emmental Fruits au sirop				
MARDI 08 AVRIL 2025	Maïs vinaigrette Brochette de poisson Trio de choux Petit suisse Gaufre				
MERCREDI 09 AVRIL 2025	Soupe Sauté de porc Lentilles Chèvre frais Poire				
JEUDI 10 AVRIL 2025	Salade haricots rouges Pâtes à la tomate Gris du Périgord Compote maison et petit beurre				
VENDREDI 11 AVRIL 2025	Céleri rémoulade Rôti de dinde Pomme de terre sautées Yaourt aromatisé Cocktail de fruits				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets