





















SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 14 AVRIL 2025	Blé en vinaigrette Bœuf en crème Purée de brocolis Faisselle Poire				
MARDI 15 AVRIL 2025	Betteraves rouges Fondant de volaille Ecrasée de pomme de terre Tomme blanche Pomme				
MERCREDI 16 AVRIL 2025	Haricots verts/échalotes/en vinaigrette Gratin fruits de mer Riz Fromage blanc Cookies				
JEUDI 17 AVRIL 2025	Carottes râpées Veau sauce forestière Boulghour Saint Nectaire Compote				
 VENDREDI 18 AVRIL 2025	Salade batavia Pâtes à la carbonara Yaourt fermier Ananas au sirop et langue de chat				

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