



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

Semaine du 7 au 11 avril 2025

MIDI

LUNDI 7

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
TORTELLINIS RICOTTA SPINACI SAUCE TOMATE
BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI 8

PÂTES PERLES, TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE
JAMBON BLANC* (Label Rouge)
PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE
CAMEMBERT (à portionner)
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 9

MACÉDOINE VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE COLOMBO
RIZ BIO
EMMENTAL (à portionner)
FRUIT DE SAISON

JEUDI 10

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)
COMPOTE POMME BANANE

VENDREDI 11

RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE
BROCOLIS BÉCHAMEL
YAOURT AROMATISÉ
ROULÉ FOURRÉ À LA MOUSSE DE FRAISE DU CHEF (à portionner)

MENUS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.