



AVRIL 2025

LUNDI 31/03	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
Salade composée Brandade de morue Crème vanille	Houmous Pâte, épinard, ricotta Fromage Orange	Chou rouge, feta Bœuf bourguignon Carotte, blé Fromage blanc Pruneaux	Avocat, surimi Tajine de dinde Riz St nectaire Pomme

LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
Velouté de pois cassés Risotto aux légumes Fromage Poire	Radis Limande lentille Yaourt	Riz, thon, maïs Sauté de porc Haricot vert Emmental Mangue	Endive, mimolette, œuf Rôti de veau Moquette Crème caramel

LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade verte, côûton Spaghetti aux légumes et lentilles Cantal Clafoutis	Betterave Couscous poulet Et pois chiche Yaourt	Carotte râpée Pois cassés Jambon de Vendée St Môret Banane	Tomate, feta Colin pané Chou- fleur Moelleux au chocolat

Origine des viandes servies : FRANCE.

Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire.

BON APPETIT !!

LES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.