



Ces menus sont prévus sous réserve d'approvisionnement

Viande française provenant d'une boucherie locale, poisson frais le jeudi provenant de la coop de VERRIERES

2025

yaourts circuit court

Ferme de la Fayaudrie

**TOUS LES REPAS SONT CUISINÉS SUR PLACE PAR ANTOINE**



Dans la mesure du possible les légumes et fruits sont frais et bio

**MENU VEGETARIEN une fois par semaine le lundi**

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 31 mars au 4 avril</b>	<p>salade noix mimolette gnocchis au fromage salade fromage fruit de saison</p>	<p>potage petits pois escalopes de dinde à la crème haricots verts fromage compote</p>	<p>piémontaise lasagnes saumon épinards salade fromage fruit de saison</p>	<p>concombre à la crème carbonade flamande pommes de terre vapeur fromage riz au lait</p>
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 7 avril au 11 avril</b>	<p>salade composée curry de lentilles au lait de coco salade fromage fruit de saison</p>	<p><b>MAROC</b> salade de carottes au cumin tajine  semoule  fromage gâteau à l'orange </p>	<p>radis beurre poisson aux herbes duo de légumes fromage glace </p>	<p>saucisson à l'ail bourguignon carottes fromage yaourt</p>
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
<b>Semaine du 14 avril au 18 avril</b>	<p><b>JOYEUX ANNIVERSAIRE</b> salade d'endives omelette pommes de terre salade fromage gâteau au miel </p>	<p>potage de légumes poulet au jus petits pois fromage compote</p>	<p>taboulé poisson crème de poivron salsifis fromage fruit de saison</p>	<p>cèleri rémoulade paupiettes ratatouille fromage glace </p>



**VACANCES de Pâques**

