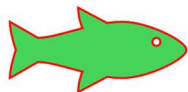


MENUS D'AVRIL 2025



Mardi 1^{er} avril

Pamplémousse
Rouelle de porc (loc-lab)
Petits pois /carottes (bio-loc-lab)
Yaourt brassé (loc-lab)

Jeudi 3 avril

Batavia (loc-lab)
Filet de poisson sc poulette (msc)
Semoule (bio)
Biscuit roulé (fm)

Vendredi 4 avril

Asperges
Pennes aux légumes
Fruit

Lundi 7 avril

Rosette tranchée
Steak (bio)
Haricots verts (bio)
Fruit

Mardi 8 avril

Tomate en salade
Calamars à la romaine
Riz (bio)
Crème dessert (bio)

Jeudi 10 avril

Carottes râpées (loc-lab)
Feuilleté de pomme de terre (fm)
Fromage blanc (loc-lab)

Vendredi 11 avril

Crêpe au fromage
Poulet rôti (loc-lab)
Brocolis (bio)
Salade de fruits

Lundi 14 avril

Lentilles en salade(bio)
Filet de poisson pané(msc)
Courgettes (bio)
Fruit

Mardi 15 avril

Concombres
Jambon braisé (loc-lab)
Purée pomme de terre/carottes
Tarte aux pommes (bio)

Jeudi 17 avril

Betteraves rouges en salade
Escalope de dinde (loc-lab)
Coco sauce tomate
Petits suisses aux fruit(bio)

Vendredi 18 avril

Salade composée
Gnocchi
Compotes (bio)

BONNES VACANCES

Vbf : viande bovine française.
Loc : produits locaux.
Lab : produits labellisés.
Bio : produits issus de l'agriculture biologique
Msc : pêche durable.
Of : origine France
Fm : fait maison