

MENUS

Semaine du 14 au 18 AVRIL 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Tomates mozzarella pesto ☺
Radis noir
Salade de mâche ☺
Emincé volaille à la moutarde ☺
Riz
Panna cotta

Mardi

Salade riz ☺
Avocat
Rosette
Omelette à l'emmental
Piperade ☺
Yaourts nature sucré
Banane

Mercredi

Concombre à la crème ☺
Asperges
Terrine de campagne
Roti de boeuf
Carottes duo Vichy
Brie
Fruits cuits en tuiles

Jeudi

Pêche au thon ☺
Macédoine
Salade de mâche ☺
Lasagne aux légumes ☺
Emmental
Corbeille de fruits

Vendredi



Menu de Pâques

Crevettes au beurre ☺
Salade de crudités
Paupiettes de saumon à la
crème de citron ☺
Frites
Gâteau ananas

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires