



AVRIL 2025



	<p>Mardi 01</p> <p>Chou-Fleur vinaigrette Cuisse de poulet Riz pilaf Yaourt</p>	<p>Jeudi 03</p> <p>Salade composée Saucisse Purée Fromage blanc</p>	<p>Vendredi 04</p> <p>Lentilles en salade Poisson en sauce tomate Semoule Gâteau au chocolat</p>
<p>Lundi 07</p> <p>Betteraves rouges Rôti de dinde à la moutarde Gratin de chou-fleur Fruit de saison</p>	<p>Mardi 08</p> <p>Concombre en vinaigrette Spaghettis bolognaise Fromage blanc</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Salade de tomates Sauté de porc au chorizo Riz Yaourt</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Rosette Poisson pané Petits pois et carottes Gâteau marbré</p>
<p>Lundi 14</p> <p>Salade composée Lasagnes Fruit de saison</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Salade de riz Cordon Bleu Haricots verts Yaourt au sucre</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Pâté Poulet façon basquaise Pâtes Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Concombre à la crème Poisson au citron Blé Gâteau</p>

PRODUITS BIO

PRODUITS LOCAUX

CUISINE SUR PLACE

A NOTER : ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications suivant l'approvisionnement

Par mesure d'hygiène, les serviettes de table sont à reprendre le vendredi et à rapporter le lundi.
Merci ! Aurore Bourdiol