

MENU DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

DEJEUNER				
LUNDI 31 MARS	MARDI 01 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL	VENDREDI 4 AVRIL
<p>Salade de pomme de terre Taboulé maison Carottes au citron Frisée aux croutons Salade verte</p> <p>Escalope viennoise ou Sauté de porc à la moutarde</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Crème dessert ou Fruit de saison </p>	<p>Radis roses beurre Saucisson sec Duo de carottes et céleris Concombre à la fêta Salade verte</p> <p>Filet de poisson frais ou Bœuf bourguignon</p> <p>Macaronis </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Compote de fruits  ou Fruit frais</p>	<p>Crudités</p> <p>Potée lorraine aux légumes frais</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Choux rouge aux pommes Carottes fromagères Céleri waldorf Salade d'œufs durs Salade verte</p> <p>Paupiette de lapin ou Brochette de colin, sauce tomate</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit frais</p>	<p><u>Menu végétarien</u> Salade de perles Salade de boulgour Choux blanc au cumin Salade verte</p> <p>Nuggets de blé ou Galette de boulgour</p> <p>Carottes à la crème </p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Mille feuilles ou Fruit frais</p>
DINER				
<p>Salade verte</p> <p>Beignet de calamar Pomme de terre vapeur</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de carottes</p> <p>Croque-monsieur Salade verte</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Crème brûlée </p>	<p>Radis roses beurre</p> <p>Pavé de poisson Riz créole</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Ananas chantilly</p>	<p>Toast au chèvre</p> <p>Palette à la diable Brocolis aux amandes</p> <p>Fromage ou yaourt nature </p> <p>Choux pâtissier </p>	/

LE PAIN EST EXCLUSIVEMENT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 



LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V. EBEL



LA PROVEISEURE
S.EBODE