



Plat végétarien



Origine de
nos viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 21/04/2025 AU 25/04/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

Menu de Pâques

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES		 Salade de riz	 Méli mélo de carottes oranges & jaunes râpées 	 Betterave cuite vinaigrette	bagna au poulet ou
 PLATS		 Tarte tomate & chèvre	 Aiguillettes de poulet à la bressanne  Omelette à la provençale	 Boulettes végétales BIO sauce ketchup  Sauce bolognaise	bagna au thon
 Accompagnement	Jour férié	 Petit pois	 Pommes dauphines	 Coquillettes	chips
 LAITAGES		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Brillat savarin IGP à la coupe	Croc'lait	Fromage Emmental
 DESSERTS		Kiwi BIO	Mousse chocolat (lait BIO) maison & oeufs de Pâques 	Compote pommes pêches	gâteau marbré



Plat végétarien



Origine de
nos viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 28/04/2025 AU 02/05/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
 ENTRÉES	1  Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa 2 3	1  Salade multifeuille	1  Salade douceur		bagna au thon
 PLATS	1 2  Haché de cabillaud à l'orientale 3  Falafels sauce orientale	1  Nugget's de blé	1  Poulet au curry 2  Quenelle de carpe sauce tomate 3  Chili sin carne		chips
 Accompagnement	1  Semoule	1  Jardinière de légumes	1  Riz BIO	Jour férié	Fromage Edam
 LAITAGES	1 Buchette mélange à la coupe 2 3	Chanteneige	Fromage blanc		moelleux cœur fondant.
 DESSERTS	1 Pomme 2 3	Panacotta maison au caramel (lait BIO)	Salade de fruits crus et cuits		

