



Menus du 7 au 11 avril 2025

| lundi 7 | mardi 8 | mercredi 9 | jeudi 10 | vendredi 11 |
|---|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Boulette de bœuf façon tajine Semoule couscous Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Risotto aux petits légumes Salade verte Fromage Far breton | <ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Poulet rôti Haricots verts persillés Panna cotta Purée de fruits | <ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Gratin de pomme de terre au jambon Salade verte Fromage Compote de pommes | <ul style="list-style-type: none"> Salade composée* Échine de porc, jus au thym Pomme de terre rissolées Fruit de saison |

* Chou chinois, des de fromage, vinaigrette au balsamique.

*Boulgour, poivrons, maïs, échalote, vinaigrette.

* Chou chinois, julienne de jambon, vinaigrette au balsamique.

*salade, dés d'emmental, croutons à l'ail et vinaigrette au Xeres.

Menus du 14 au 18 avril 2025

| lundi 14 | mardi 15 | mercredi 16 | jeudi 17 | vendredi 18 |
|---|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Steak haché sauce ketchup Potatoes Glace | <ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Filet de poisson coulis de tomate Blé doré et fondue de poireaux Fromage Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à l'orientale Boulettes d'agneau Petits pois aux oignons et cumin Fromage blanc sucré | <ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Tortis Sauce bolognaise de lentilles Emmental râpé Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomate au dés de fromage Calamars à la romaine Riz au petits légumes Ananas au sirop |

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.