

## MENUS DU 31/03/2025 AU 04/04/2025

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	Lundi 31/03/2025	Mardi 01/04/2025	Mercredi 02/04/2025	Jeudi 03/04/2025	Vendredi 04/04/2025
Entrée	• Mortadelle* Oeuf dur mayonnaise	Salade Chinoise		Salade verte BIO	Salade fraîcheur
Plat	• Rosbeef marengo Pané blé emmental et épinards	• Aiguillette de poulet sauce au bleu Haché de cabillaud à la catalane		Boulettes végétales BIO sauce tomate	Beaufilet de colin façon Niçoise
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes		Macaronis BIO	Chou-fleur en gratin
Laitage	Fromage blanc	Tomme blanche à la coupe		Saint-Môret BIO	Petit suisse nature
Dessert	Fruit BIO (selon arrivage)	Liégeois vanille		Marmelade de pommes BIO aux fruits rouges	Génoise aux myrtilles (oeufs BIO)

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 07/04/2025 AU 11/04/2025

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 07/04/2025</b>	<b>Mardi 08/04/2025</b>	<b>Mercredi 09/04/2025</b>	<b>Jeudi 10/04/2025</b>	<b>Vendredi 11/04/2025</b>
<b>Entrée</b>	Salade haricots verts BIO vinaigrette balsamique	◦ Cervelas* Samoussa aux légumes		Carottes rapées BIO vinaigrette	Salade de perles aux 3 couleurs
<b>Plat</b>	Tajine à l'émincé végétal BIO	Omelette basquaise ◦ Boulettes de boeuf sauce salsa		◦ Saucisse de strasbourg* Galette boulgour lentilles	Poisson meunière
<b>Accompagnement</b>	Semoule BIO	Brocolis BIO à la crème		Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
<b>Laitage</b>	Yaourt BIO au sucre de canne	<i>Tome blanche</i>		Mimolette à la coupe	Rondelé nature BIO
<b>Dessert</b>	Orange BIO	Poires cuites au cassis		Fraises (sous réserve)	Île flottante

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 14/04/2025 AU 18/04/2025

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 14/04/2025</b>	<b>Mardi 15/04/2025</b>	<b>Mercredi 16/04/2025</b>	<b>Jeudi 17/04/2025</b>	<b>Vendredi 18/04/2025</b>
<b>Entrée</b>	Radis beurre	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)		Salade bolivienne (concombres BIO)	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
<b>Plat</b>	Filet de lieu MSC à l'oseille	• Steak haché sauce barbecue  Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Quenelle nature BIO sauce milanaise	• Navarin d'agneau  Roulé au fromage
<b>Accompagnement</b>	Blé au beurre	Haricots verts en persillade		Riz BIO	Printanière de légumes
<b>Laitage</b>	Petit nova BIO aromatisé	Fondu carré président		Fromage blanc BIO	Saint-Marcellin IGP à la coupe
<b>Dessert</b>	Pomme	Compote de pommes et de fraises		Banane BIO	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

\* = Plat avec du porc