






















Menu



DU 28 avril au 02 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomates vinaigrette  Salade fraîcheur 	Piémontaise  Riz thon maïs 	Concombre à la crème 	1 ^{er} Mai	Friand au fromage Crêpes au fromage
 PLAT PRINCIPAL	Boulette d'agneau 	Poisson du jour Sauce duggléré 	Filet de poulet 		Chipolatas 
 ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Purée de brocolis	Frites fraîches		Flageolet
 PRODUIT LAITIER		Camembert			
 DESSERT	Yaourt aux fraises  Yaourt aux citrons 	Bar glacée	Fromage frais  <u>Goûter</u> Gâteau maison		Bananes Fruits de saison 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

