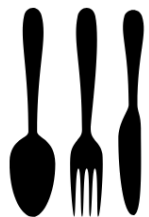




























# Menu



**DU 07 au 11 avril 2025**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Concombre à la crème 	Salade fraîcheur 	 Salade arc en ciel 	Rillettes 	Friand au fromage
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Jambon grill sauce poivre  	Poulet rôti  	Boulette Végétal  	Colin sauce citron	Hachis parmentier 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes vichy 	Frites fraîches	Lentilles	Riz 	Salade verte 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental		Fromage		Camembert 
 <b>DESSERT</b>	Kiwis  <u>Goûters</u> Pain au lait chocolat 	Yaourt aux fruits   <u>Goûters</u> Pomme, madeleine	Fromage blanc sucré   <u>Goûters</u> Compote pomme et brioche	Orange  <u>Goûters</u> Gâteau du centre	Glace bâtonnet  <u>Goûters</u> Pain confiture



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.**

