



MENU DU 28 AU 30 AVRIL 2025

semaine 18	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril		
HORS D'ŒUVRE 	pomelos pâté de campagne friand salade de tomates	pomelos concombre à la crème œuf mayonnaise	pomelos macédoine carotte rapée		
	avocat vinaigrette salade d'endives	pain de poisson salade de choux blanc salade de pâtes	charcuterie betterave vinaigrette		
PLATS ET LEGUMES 	bolognaise	sauté de porc hongrois label rouge	Beignet de calamar à la romaine		
	émincé de poulet spaghettis endives braisées	steak fromager lentilles vertes haricots verts	poisson à la crétoise pomme vapeur brocolis		
PRODUITS LAITIERS 	fromages variés	fromages variés	fromages variés		
	yaourt nature sucré yaourt arôme yaourt bio fromage blanc	yaourt nature sucré yaourt arôme entremet yaourt bio	yaourt nature sucré yaourt arôme gélifié caramel yaourt bio		
DESSERT 	* fruit	* fruit	* fruit		
	compote de pommes mousse au chocolat liégeois vanille caramel	compote de pommes tarte aux pommes donuts	compote de pommes crème dessert		

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	betteraves cubes manchon de poulet mariné poêlée de légumineuses st Paulin yaourt aux fruits	pâté de campagne hachis parmentier brie liégeois vanille			
----------------------	--	---	--	--	--



Plat
Végétarien



BIO



Viande
Française



Appellation
d'origine
contrôlée



Label
Rouge



Appellation
d'Origine
Protégée



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Pêche
Durable



Cuisiné
Maison