



# LE MENU DE LA SEMAINE



**LUNDI**

14/04/2025

**MARDI**

15/04/2025



**JEUDI**

17/04/2025

**VENDREDI**

18/04/2025

<p>Duo chou blanc chou rouge bio</p> <p>Bio céleris aux pommes</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de quinoa betterave pois chiche féta</p> <p>Salade de maïs poivrons</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Pamplemousse bio &amp; sucre</p> <p>Concombre bulgare bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Nid de Pâques (œuf bio sauce cocktail)</p> <p>Tarte aux légumes bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio quenelles natures sauce tomate</p> <p>Blanquette de veau bio</p>	<p>Bio nuggets de blé mayonnaise</p> <p><u>Bio lentilles aux alouettes végétales (plat unique)</u></p>	<p><u>Pâtes bio à la ricotta &amp; au potiron (plat unique)</u></p> <p>Poisson frais crème de légumes</p>	<p>Bio galette épeautre petit légumes</p> <p>Emincé de poulet bio aux oignons</p>
<p>Riz bio créole</p> <p>Carottes bio braisées</p>	<p>Lentilles à la paysanne bio</p> <p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Pâtes fusilli parfumées</p> <p>Courgettes bio persillées</p>	<p>Gratin dauphinois bio</p> <p>Epinards bio à la crème</p>
<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Saint Nectaire</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Camembert</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Bleu d'Auvergne</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Emmental</p>
<p>Compote de fruits bio</p> <p>Poire cuite au caramel</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Salade de fruits bio frais</p> <p>Kiwi bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte bressane pépites chocolat</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Banane bio chocolat coco</p> <p>Ananas bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale