

MENU DE AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	1 Velouté de courgettes ⁷ Rôti de porc Gratin dauphinois haricots verts ⁷ Fromage blanc ⁷	3 Taboulé ¹ Steak haché Épinard Panna cotta fruits rouges ⁷	4 Gratin de fruit de mer ¹⁻²⁻⁷⁻⁸ Fondue de poireaux - Riz Fromage ⁷ Salade de fruits
7 <u>Menu végétarien</u> Quiche au brocoli ¹⁻³⁻⁷ Chili sin carne Glace ¹⁻⁷	8 Macédoine ³⁻¹⁰ Saucisse Lentilles Compote	10 Friand au fromage ¹⁻⁷ Nuggets de poulet ¹ Endives braisées Ananas	11 Crudités ¹⁰ Pâtes au saumon ¹⁻⁵ Yaourt ⁷
14 Salade ¹⁰ Truffade ⁷ Tarte myrtille ¹⁻³⁻⁷	15 Carottes rapées ¹⁰ Sauté de dinde Ebly ¹ Crème vanille ¹⁻³⁻⁷	17 <u>Menu végétarien</u> Pizza ¹ Chou fleur béchamel ¹⁻⁷ Œufs durs ³ Kiwi	18 Pamplermousse Moules ¹⁴ Frites Gâteau basque ¹⁻³⁻⁷
VACANCES		<u>Origine des viandes (Or):</u> UE : Union Européenne Fr : France <u>Pains tous les jours</u> ¹	<u>Liste des allergènes majeurs :</u> 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques