

	LUNDI 31 Mars	MARDI 01 Avril	MERCREDI 02 Avril	JEUDI 03 Avril	VENDREDI 04 Avril
<b>Labels Egalim :</b>		<b>Menu veggie</b>		<b>Menu bio</b>	
<b>Produit issu de l'Agriculture Française</b>		Friand fromage Raviolis aux légumes	Daube de boeuf Sauté de tofu	Rôti de porc à la moutarde Œufs brouillés	Poisson meuniere Galette végétale
<b>Label Rouge</b>		Kiri	Polenta	Pôelée de légumes de saison	Coquillettes
<b>Menu végétarien</b>		Fruit de saison	Cantal jeune AOP	Emmental	Saint-paulin
<b>Haute valeur</b>		Pain confiture / yaourt	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Pêche au sirop
			Yaourt / Fruit / biscuit	Barre bretonne / compote	Pain chocolat / yaourt / fruit
	<b>LUNDI 07 Avril</b>	<b>MARDI 08 Avril</b>	<b>MERCREDI 09 Avril</b>	<b>JEUDI 10 Avril</b>	<b> VENDREDI 11 Avril</b>
<b>Appellation d'origine protégée</b>		<b>Menu veggie</b>	<b>Menu des gagnants</b>	<b>Menu Bio</b>	
	Salade de pâtes	Salade tomates mozzarella	Assiette de charcuterie (croquette fromanaise)	Sauté de bœuf aux carottes	Brandade de poisson
	Tajine de dinde aux olives	Lasagne végétal	Wrap de poulet	Galette végétale	Omelette, purée de pomme de terre
<b>Poisson MSC</b>	Croustifromage		Wrap végété	Polenta	Salade verte
<b>Appellation d'origine protégée</b>	Courgettes sautées	Comté AOP	Frites	Kiri	Fromage
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Mars glacé	Compote maison	Fruit de saison
<b>Nos engagements :</b>	Pain / fromage / compote	Marbré / fruit	Pain confiture / yaourt / compote	Biscuit roulé / yaourt	Pain miel / compoté / fromage blanc
	<b>LUNDI 14 Avril</b>	<b>MARDI 15 Avril</b>	<b>MERCREDI 16 Avril</b>	<b>JEUDI 17 Avril</b>	<b> VENDREDI 18 Avril</b>
<b>Produit local</b>		<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie</b>	
	Paëlla poulet	Jambon braisé	Sauté de veau	Salade de pomme de terre	Pesca de poisson
	Paëlla végétarienne	Ravioles au fromage	Galette végétal	Omelette au fromage	Nuggets de blé
<b>Dessert maison</b>	Edam	Pomme de terre sautées	Mélange de céréales	Ratatouille	Gratine de blettes
<b>Viande d'origine France</b>	Banane	Babybel	Tomme AOP	Gâteau au chocolat	Cantafrais
<b>100% fraîcheur</b>	Yaourt / pain pâte à tartiner	Fruit de saison	Ile flotante	Fruit / Yaourt	Fruit de saison
		compote / fromage blanc	Pain chocolat noir / Fruit		Yaourt / pain confiture
	<b>LUNDI 21 Avril</b>	<b>MARDI 22 Avril</b>	<b>MERCREDI 23 Avril</b>	<b>JEUDI 24 Avril</b>	<b> VENDREDI 25 Avril</b>
		<b>Menu bio</b>		<b>Menu veggie / Pâques</b>	<b>Menu italien, 10 ans du jumelage</b>
	Férié	Boulettes d'agneau	Coleslaw	Oeufs mimosa	Tomates mozzarella
		Omelette	Saucisses	Risotto d'asperges	Colin sauce tomate, olives et basilic
		Frites	Saucisses végétariennes	Brie AOP	Galette végétale
		Carré frais	Lentilles	Mousse au chocolat	Pâte au pesto
		Fruit de saison	Salade de fruits		Tiramisu
		Yaourt / Fruit / pain confiture	Pain chocolat au lait / yaourt	Pain confiture / Fruit / yaourt	Biscuit chocolat / Yaourt
	<b>LUNDI 28 Avril</b>	<b>MARDI 29 Avril</b>	<b>MERCREDI 30 Avril</b>	<b>JEUDI 01 Mai</b>	<b> VENDREDI 02 Mai</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu royal de l'empereur</b>	<b>Menu bio</b>			
<b>Menu à thème</b>	Nems de légumes	Salade mixte	Salade mixte		
	Porc au caramel	Escalope pané, citron	Gardianne de taureau (alazard)		
	Sauté de pois chiche	Croustifromage	Œufs sauce aurore		
	Riz cantonnais (sans viande)	Pâtes	Polenta		
<b>Goûter</b>	Litchi	Compote maison	Bleu bresse AOP		
			Fruit de saison		
<b>Sous réserve d'approvisionnement</b>	Yaourt / pain pâte à tartiner	Yaourt / compote / moelleux chocolat	Fruit / fromage blanc		

01/04/2025

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.







































































































































































































