




# MENUS AVRIL 2025

	<p><b><u>MARDI 1 AVRIL</u></b> Poisson Poisson/ Frites Yaourt sucré</p>	<p><b><u>JEUDI 3 AVRIL</u></b> Concombre Steack végétarien / Haricots verts Banane</p>	<p><b><u>VENDREDI 4 AVRIL</u></b> Betteraves rouges (bio) Echine de porc / brocolis Mi-chèvre Pomme</p>
<p><b><u>LUNDI 7 AVRIL</u></b> Maquereau Boudin noir / purée Glace</p>	<p><b><u>MARDI 8 AVRIL</u></b> Rillettes  Raviolis / salade Flamby</p>	<p><b><u>JEUDI 10 AVRIL</u></b> Salade pâtes/ tomates/ gruyère/ maïs Pané de petits légumes / salsifis Tartare Compote (pomme/poire)</p>	<p><b><u>VENDREDI 11 AVRIL</u></b> Paëlla Ile flottante</p>
<p><b><u>LUNDI 14 AVRIL</u></b> Pâtes à la carbonara Gruyère Pêche au sirop</p>	<p><b><u>MARDI 15 AVRIL</u></b> Salade de gésiers Cuisse de poulet Petits Pois Riz au lait</p>	<p><b><u>JEUDI 17 AVRIL</u></b> Macédoine Crousti fromage emmental Salade Beignet chocolat</p>	<p><b><u>VENDREDI 18 AVRIL</u></b> Carottes rapées Poisson / Haricots beurres Kiwi</p>

## Légende :

* Viande d'origine Française	Repas végétarien	 	<p>Loi Egalim "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous".</p>
------------------------------	------------------	--	--

- Pain de notre artisan boulanger

Questions concernant les allergènes ? Contactez la cantinière (06-80-76-26-37)