

Menus du 31 mars au 4 avril 2025	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre	Toast de rillettes de sardines	Salade Coleslaw (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)		Radis* 	Betteraves aux pommes
Plat chaud et garnitures	Curry de volaille Petits pois carottes 	Gratin de polenta aux légumes Salade verte, vinaigrette au Xérès		Bœuf massalé Purée de pomme de terre	Poisson frais sauce citron Riz Pilaf
Produit laitier					Cantal*
Desserts	Fromage blanc nature* 	Fruit de saison		Œufs au lait caramel 	Dessert
MENU VEGETARIEN	Dahl de lentilles de corail			Parmentier de haricots rouge	

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.