

# Menus du 31 mars au 4 avril 2025



Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<p><b>Menu italien par le Conseil Municipal des Enfants</b></p> <p>Pizza</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Choux fleur en salade</p> <p>Sauté de dinde en sauce </p> <p>Polenta</p> <p>Flamby </p>	<p> Taboulé </p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hamburger</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Menus du 22 au 25 avril 2025



Lundi 21 avril

Mardi 22 avril

Jeudi 24 avril

Vendredi 25 avril

Concombre  
Boule de bœuf  
Semoule   
Fromage  
Fruit

 Lentilles   
Tortellini ricotta épinards  
Roulé à la confiture

Carottes râpées  
Sauté de poulet au curry  
Riz pilaf   
Yaourt



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Menus du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Jeudi 1er mai	Vendredi 2 mai
<p><b>Quiche provençale</b></p> <p><b>Cassoulet aux saucisses</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Pois chiche</b></p> <p><b>Poisson pané</b> </p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Crème anglaise</b></p> <p><b>Biscuit</b></p>		<p><b>Taboulé</b> </p> <p> <b>Poulet basquaise</b></p> <p><b>Beignets de brocolis</b></p> <p><b>Crème dessert</b> </p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.