

Menus du 31 mars au 4 avril 2025





Lundi 31 mars

Mardi 1er avril

Jeudi 3 avril

Vendredi 4 avril

Choux fleur en salade
Sauté de dinde en sauce 
Polenta
Flamby 

**Menu italien par le Conseil
Municipal des Enfants**
Pizza
Pâtes à la bolognaise
Tiramisu



Taboulé 
Omelette
Poêlée de légumes
Fromage
Fruit

Salade verte
Hamburger
Frites
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 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>Quiche provençale</p> <p>Cassoulet aux saucisses</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Pois chiche</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Biscuit</p>		<p>Taboulé </p> <p> Poulet basquaise</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Crème dessert </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.