

MENU AVRIL 2025



Mardi 1er avril

Cake aux olives *
Hachis végétarien **bio***
Fromage
Fruits **bio**

Jeudi 3 avril

Salade d'endives **bio*** bleu et noix
Sauté de poulet à la basquaise*
Riz pilaf*
Choux à la crème pâtissière*

Vendredi 4 avril

Radis + beurre **bio***
Pavé de saumon
sauce à l'aneth *
Duo de courgettes **bio***
Salade de fruits*

Lundi 7 avril

Salade de chou-fleur
vinaigrette **bio***
Sauté de bœuf façon
bourguignon **bio***
Coquillettes aux petits oignons
bio*
Fromage blanc sucré **bio**

Mardi 8 avril

Taboulé de légumes **bio***
Quiche au fromage **bio***
Salade composée **bio***
Salade d'agrumes*

Jeudi 10 avril

Menu de Pâques :
Salade composée (salade, avocat,
radis, oignon) *
Gigot d'agneau sauce oignon **bio**
caramélisé*
Haricots verts sautés à l'ail **bio***
Cloche de pâques en chocolat
Sucette en chocolat*

Vendredi 11 avril

Salade de mâche et
croutons **bio***
Blanquette de poisson*
Semoule
Fromage
Ananas au four caramélisé*



Lundi 28 avril

Pâté de campagne cornichon
Lasagne bolognaise*
Crumble de fruits **bio***

Mardi 29 avril

Menu des enfants :
Carottes râpées **bio***
Pizza régina* (jambon/
champignons)
Salade verte **bio***
Mousse au chocolat*

Fruits et Légumes de saison bio des maraîchers locaux

* Préparation fabrication maison

Producteur Local : Saucisse/viande Boucherie Frederic Auterive

Nous nous efforçons à ce que nos produits puissent être 99% français et au plus prêt en local

Informations allergènes : présence possible dans certaines recettes de céréale contenant du gluten , de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachides, de soja, de lait et produits à base de laitages, de fruits à coque, de cèleri, de moutarde ,de sésames, d'anhydride sulfureux et de sulfites;