



Avril 2025

Lundi
Mardi
Jeudi
Vendredi
Du 31 Mars au 4 Avril 2025

- Crêpe au fromage
- Paleron braisé
- Carottes vichy
- Fromage blanc


BIO

- Fruit BIO 

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à

 l'ail 

- Omelette à l'emmental
- Pommes de terre rissolées
- Ananas au sirop 

- Pâté de foie
- Potée Limousine
- Et ses légumes (Carottes

 BIO )

- Babybel BIO 

- Fruit BIO 

- Salade coleslaw BIO
- Poisson pané/citron
- Purée de légumes à la crème

- Camembert BIO 

- Tarte au flan

Du 7 au 11 Avril 2025
Menu Végétarien

- Macédoine mayonnaise
- Galette végétarienne
- Petits pois



- Comté AOP

- Fruit BIO 

- Carottes râpées

 BIO 

- Poisson sauce hollandaise
- Haricots verts persillés

- Yaourt nature


BIO

- Cookies

- Feuilleté au fromage
- Saucisses grillées aux oignons/de volaille
- Gratin de brocolis

- Fruit BIO 

- Salade verte BIO 

- Encornets à l'Américaine

- Riz créole BIO

- Vache qui rit BIO 

- Crème dessert vanille

Du 14 au 18 Avril 2025

- Chou-fleur en salade
- Rôti de porc / dinde
- Gratin dauphinois
- Carré Frais Gervais


BIO

- Fruit BIO 

- Salade de lentilles
- Noisettes de volaille au curry
- Gratin de poireaux

- Edam BIO 

- Fruit BIO 

Menu Végétarien

- Salade verte BIO à l'ail 
- Boulettes végétales+Ketchup
- Pâtes BIO +gruyère
- Compote BIO

- Salade de riz BIO composée
- Poisson meunière/citron
- Gratin de potiron

- Fruit BIO  /Chocolats de Pâques

Du 21 au 25 Avril 2025-----Vacances scolaires
Du 28 Avril au 2 Mai 2025-----Vacances scolaires

Aide UE à destination des écoles

Les produits issus de l'Agriculture biologique sont signalés en vert ●

Les produits issus de productions locales en circuits courts sont signalés en bleu ●

Présence éventuelle des 14 allergènes majeurs : gluten, œufs, lait, soja, sulfites, moutarde, fruits à coques, sésame, arachides, lupin, céleri, mollusques, crustacés.

Les menus comportent une part croissante de produits locaux. 20% des ingrédients sont d'origine biologique. En Fonction des livraisons, certains plats sont susceptibles d'être modifiés. Dans ces menus, la viande bovine est d'origine française, le veau et le porc proviennent de la C.E.E. (communauté économique et européenne).