

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au Fromage	Velouté de Légumes 	Chou Fleur Vianigrette 	Coleslaw
Radis au Beurre	Champignons à la Crème	Blé Poivrons Olives Tomates 	Salade Risetti au Basilic
Rillettes du Mans	Salade Verte aux Pommes de Terre	Paté Croute	Œufs Dur Mayonnaise
Paupiette de Veau Braisée	Diots de Savoie	Quenelle Nature Sauce Tomate 	Brandade de Poisson 
Brocolis à la Crème	Haricots Verts	Poêlée de Légumes 	
Riz Pilaf	Crozets	Semoule	Salade Verte
Edam	Comté 	Gouda	Yaourt Nature
Yaourt Aromatisé	Yaourt Nature	Vache qui Rit	Camembert
Petit Moulé Nature	Kiri	Fromage Blanc Nature	Petit Moulé
Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison	Fruit de Saison
Eclair Vanille	Compote Pomme Casis	Mousse au Chocolat	Compote de Pomme 
Crème Dessert Vanille	Fromage Blanc à la Crème de Marron	Salade de Fruits Régali' 	Beignet Pomme

Ces menus sont communiqués à titre indicatif ; ils peuvent faire l'objet de changements en fonction des approvisionnements.

La liste des allergènes ainsi que l'origine des viandes sont disponibles auprès de votre équipe du site.



Fait Maison



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Recette Végétarienne

 Label Pêche Durable

BON APPETIT !

