

MENUS AVRIL 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31 mars 2025	01 avril 2025	02 avril 2025	03 avril 2025	04 avril 2025
Carottes râpées ● Sauté de poulet à l'espagnole ●● Semoule ● Gouda Liègeois	Avocat sauce cocktail ● Cœufs durs à la crème ● Pommes de terre/épinards ● Chèvre Pomme 	Pomelos Pâtes au saumon ● Boursin Pêche grenadine ●	Feuilleté au fromage Jambon braisé ●● Jardinière de légumes ● Cantafrais Banane	Salade verte à l'emmental ● Sauté de veau à la normande ●● Haricots verts ● Flan ●
21 avril 2025	22 avril 2025	23 avril 2025	24 avril 2025	25 avril 2025
FERIE	Tomates cerises Poisson pané Haricots verts Vache qui rit Biscuit fourré chocolat	Betteraves vinaigrette ● Brochette de dinde ●● Petits pois/pommes de terre ●● Camembert ● Kiwi	Asperges sauce mousquetaire ● Sauté de bœuf sauce cornichons ● Semoule Gouda Compote de pommes ●	Concombre et maïs ● Hachis parmentier végétarien ● Cantafrais Fruit 
28 avril 2025	29 avril 2025	30 avril 2025	01 mai 2025	02 mai 2025
Carottes râpées ● Seauté de veau à la normande ●● Haricots plats Emmental Riz au lait ●●	Salade de cœur de palmier et tomates ● Chili sin carné ● Riz Fruit 	Macédoine mayonnaise ● Pâtes aux deux saumons ● Tomme blanche Pomme ●	FERIE	Laitue, raisins secs et amandes Jambon braisé ●● Chips Chèvre ● Banane

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende**
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie
 - Viande française

