

Menus

Avril 2025 sans viande et sans porc



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Produit local



Menu végétarien

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 31 Mars au 4 Avril	Du 21 au 25	Du 28 Avril au 02 Mai
LUNDI	Carottes à l'orange Saucisse végétale sauce diable Tortis Kiwi		Tarte aux 3 fromages Dos de lieu sauce curcuma Pomme vapeur Ile flottante
MARDI	Salade Marco Polo Quiche au thon Salade verte Fromage blanc coulis de fruit exotiques	Œuf dur mayonnaise Omelette Pommes noisette Fromage frais Compote pomme banane	Salade tomate œuf Lasagnes aux légumes Salade verte Entrammes Pomme
JEUDI	Friand fromage Dos de colin sauce crème Gratin de chou-fleur Riz au lait	Salade tomate mais croustons Cabillaud sauce aurore Blé aux petits légumes Tartelette framboise	
VENDREDI	Brandade de poisson - purée Salade verte Coulommiers Yaourt de Brebis	Rillettes de thon Pané de blé sauce épicée Haricots verts Tomme aux herbes Poire	Carottes à l'orange Dos de lieu sauce Normande Tortis Biscuit roulé à la confiture de fraise

Finir son assiette c'est ne pas gaspiller !



POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC – PAS DE CHANGEMENT

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.