

### Menus du 7 au 11 avril 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Boulette de bœuf sauce ketchup</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Risotto aux petits légumes</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Beignet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boulgour*</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois*</li> <li>Calamars à la romaine</li> <li>Purée crécy</li> <li>Fromage</li> <li>Ananas au sirop</li> </ul>	

\*Boulgour, poivrons, maïs, échalote, vinaigrette.

\* Chou chinois, julienne de jambon, vinaigrette au balsamique.

### Menus du 14 au 18 avril 2025

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Filet de poisson</li> <li>Blé doré et fondue de poireaux</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Boulettes d'agneau</li> <li>Petits pois aux oignons et cumin</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Cookie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Tortis</li> <li>Sauce bolognaise de lentilles</li> <li>Emmental râpé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.