



# Menus avril 2025

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S2 31/03 au 04/04/25	Chou chinois/cacahuète Chili végétal Riz bio Flan caramel	Pâté Sauté porc Pâtes/rapé Fruit de saison	quinoa/crevette/tomate/con Escalope dinde pané Chou fleur Yaourt bio	Salade verte Poisson sauce citron Semoule Fromage coupe	Salade blé/fromage Blanquette veau Carottes vapeur Fruit de saison
S3 07/04 au 11/04/25	Cèleri cru Pâte Sauce Bolognaise(bœuf) Laitage bio	Tarte fromage Poisson pané Brocolis a la crème Fruit de saison	Dahl lentilles corail Riz basmati Fromage fruit de saison	Salade verte/noix/fromage Sauté de bœuf H vert vapeur Pâtisserie(tarte pommes)	Radis beurre Poisson sauce crevette Boulgour épicé compote
S4 14/04 au 18/04/25	Feuilleté fromage Poisson sauce citron Carottes vapeur Crème dessert	Chou blanc Épinard béchamel Œufs Pâtisserie flan	Salade lentilles/féta Emincé veau H plat Fruit de saison	Tomate mais Saucisse Blé /légumes Fromage coupe	Salade verte/emmental Haut cuisse poulet grillé Quartier pdt Fruit de saison
S1 22/034 au 25/04/25	lundi de Pâques	Betterave cuite bio Brandade Petit suisse fruité	Bouillon de légumes Poisson sauce Pâtes beurre/fromage Fruit de saison	Œuf dur/salade Riz a l'espagnole/légumes Fromage coupe	Carottes/pommes Émincé boeuf Pdt rissolée Dessert lacté
S2 28/04 Au 30/04/25	cèleri rémoulade mayo Lasagne Dessert lacté	Menu pâques Tarte fromage omelette H vert Paris Brest/chocolat	Taboulé de printemps Poisson meunière Petit pois Laitage bio		



Élaboré sur place

**F : produit brut frais**



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi

