

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Menu 109 du 28/04 AU 02/05

Lundi 28/04/2025	Mardi 29/04/2025	Mercredi 30/04/2025	Jeudi 01/05/2025	Vendredi 02/05/2025
		ENTRÉES —		
Pommes de terre à la ciboulette Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Salade de tomates Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Carotte rapée persillée Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Concombre Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		P L A T S		
Omelette nature Oeufs	Aiguillette de poulet rôtie au curry et coco Information allergènes non disponible	Rôti de veau sauce forestière Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Poisson blanc PMD meunière Poissons, Gluten, Lait, Moutarde
		—— GARNITURES ———		
Gratin de brocolis <i>Lait</i>	Riz créole Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Boulgour <i>Gluten</i>		Pommes de terre vapeur Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		PRODUITS LAITIERS ——		
Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>		Fromage fondu Vache qui rit <i>Lait</i>
		DESSERTS		
Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Dessert lacté gélifié au chocolat <i>Lait</i>	Compote pommes et fraises allégée en sucres Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Fruit Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.