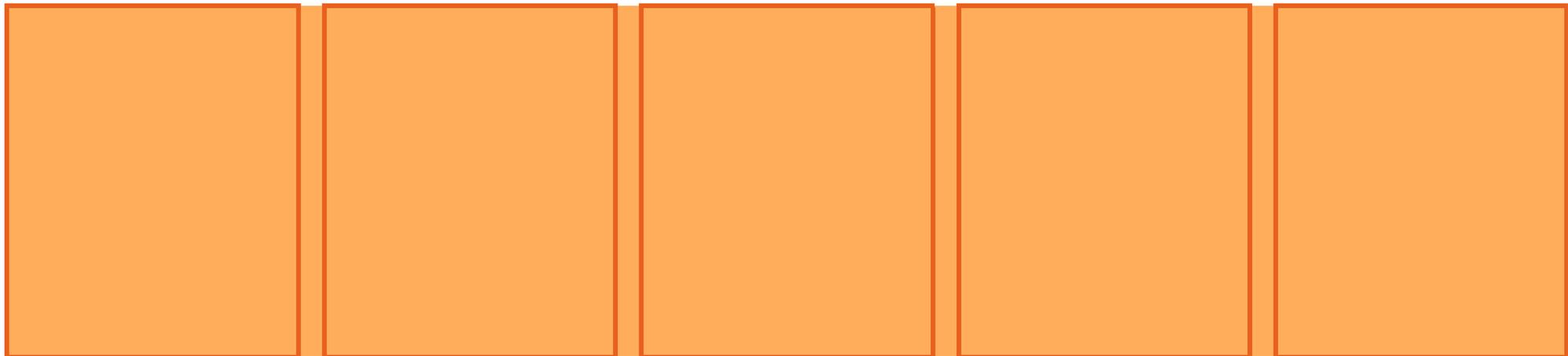


Menus du 7 au 11 avril 2025

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Semoule couscous ● Emmental ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Pizza aux fromages ● Salade verte ● Fromage ● Petit suisse aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Fromage ● Fruit de saison 	 <p>PIQUE-NIQUE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade, croûtons, emmental, maïs ● Échine de porc, jus au thym ● Flageolets cuisinés ● Panna cotta ● Fruits rouge

*Boulgour, poivrons, maïs, échalote, vinaigrette.



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.