

MENU du Mois d'Avril 2025

	<p>Mardi 1^{er} avril</p> <p>Salade de riz  Noix de joue de bœuf VF Chou romanesco « Chanteneige »  Kiwi </p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Salade de pousses d'épinards  Pâtes carbonara  Salade verte  Brie  Flan au caramel</p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Chou rouge  Filet de poisson frais en sauce Quinoa  Petit Suisse aux fruits </p>
<p>Lundi 7 Menu végétarien</p> <p>Chou-fleur vinaigrette  Bouchées à la Reine végétariennes (œuf dur  + ratatouille + fromage râpé) Salade verte Cantal Banane</p>	<p>8 Mardi</p> <p>Radis roses + beurre  Rôti de veau (VF) Flageolets Yaourt nature sucré </p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Salade de chou Chinois, carottes et maïs Porc au caramel (VF) Riz  Saint-Nectaire Liégeois au chocolat </p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Salade de lentilles au thon  Filet de poisson frais en sauce Haricots beurre  Coulommiers Pomme </p>
<p>Lundi 14 Menu végétarien</p> <p>Salade verte composée Dahl de lentilles vertes  Riz  « Chaussée aux moines » Salade de fruits au sirop </p>	<p>Mardi 15 – Pâques</p> <p>Œuf mimosa  Sauté d'agneau Mogettes Camembert Poire  Surprise !</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Carottes râpées  Poulet Tandoori Brocolis  Semoule au lait </p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Salami + beurre  Filet de poisson frais Purée de légumes  Pont l'Evêque Banane </p>
<p>Vacances de printemps</p>			



Menu validé par Elsa Manant – diététicienne CDG16

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.