

Menus du 28 avril au 2 mai 2025	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
Hors d'œuvre	Carottes rapées	Chou rouge aux pommes 			Taboulé
Plat chaud et garnitures	Blanquette de dinde Matsaldine*  	Quiche aux légumes Salade verte			Poisson frais crème ciboulette au citron   Julienne de légumes
Produit laitier	Saint Nectaire*				
Desserts	Compote 	Crème au chocolat fermier  			Fromage blanc nature* 
MENU VEGETARIEN	Gratiné de pâtes aux légumes				

 * Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

*Macaronis, béchamel, cheddar râpé.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **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