

Au menu cette semaine !

Semaine 14 : du 7 au 11 avril 2025



LUNDI 7 AVRIL 2025



ENTRÉE ▶ Salade verte et croûtons :

Salade de haricots verts, lardons et œufs 🍽️

PLAT ▶ Cheese burger : Cheese burger « végétarien » 🍽️ : Frites



FROMAGE ET DESSERT ▶ Petits suisses AB 🍷 FLE et Orange sanguine AB 🍷 FLE

MARDI 8 AVRIL 2025

ENTRÉE ▶ Buffet de crudités

PLAT ▶ Jambon grillé : Dos de merlu : sauce moutarde 🍽️ : Coquillettes AB

FROMAGE ET DESSERT ▶ Tomme de Savoie et

tomme des Pyrénées IGP 🍷 FLE et Kiwi IGP 🍷 FLE

MERCREDI 9 AVRIL 2025

ENTRÉE ▶ Salade iceberg et chèvre 🍽️

PLAT ▶ Boulette d'agneau sauce tomate basilic 🍽️ :

Tortillas espagnole AB 🍷 FLE : Courgettes sautées AB 🍷 FLE

FROMAGE ET DESSERT ▶ Île flottante 🍽️ et Fruits

JEUDI 10 AVRIL 2025

Menu Espagnol



ENTRÉE ▶ Gaspacho : Salade espagnole 🍽️

PLAT ▶ Paella poulet 🍽️ : Paella aux fruits de mer 🍽️ :

FROMAGE ET DESSERT ▶ Pâtisserie et Fruits

VENDREDI 11 AVRIL 2025

Végétarien

ENTRÉE ▶ Salade de pomme de terre « végétarienne » 🍽️ : Salade crétoise 🍽️

PLAT ▶ Croque au fromage : Salade composée

FROMAGE ET DESSERT ▶ Rondelé AB 🍷 FLE et Banane AB 🍷 FLE

 ▶ Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école

AB ▶ Issue de l'agriculture biologique : 📍 ▶ Production locale

🍽️ ▶ Fabrication maison : AOP/AOC ▶ appellation d'origine protégée/contrôlée

IGP ▶ indication géographique protégée : 🏴 ▶ Label Rouge