




MENUS AVRIL 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
31 mars 2025	01 avril 2025	02 avril 2025	03 avril 2025	04 avril 2025
Carottes râpées ● Sauté de poulet à l'espagnole ●● Semoule ● Gouda Liégeois	Avocat sauce cocktail ● Cœufs durs à la crème ● Pommes de terre/épinards ● Chèvre Pomme 	Pomelos Pâtes au saumon ● Boursin Pêche grenadine ●	Feuilleté au fromage Jambon braisé ●● Jardinière de légumes ● Cantafrais Banane	Salade verte à l'emmental ● Sauté de veau à la normande ●● Haricots verts ● Flan ●
21 avril 2025	22 avril 2025	23 avril 2025	24 avril 2025	25 avril 2025
FERIE	Betteraves ● Poisson pané Haricots verts ● Petit suisse nature Biscuit fourré chocolat	Pomelos Omelette ● Petits pois/pommes de terre ● Boursin Kiwi	Tomates cerises Sauté de bœuf sauce cornichons ● Semoule Gouda Compote de pommes ●	Concombre et maïs ● Hachis parmentier végétarien ● Cantafrais Fruit 
28 avril 2025	29 avril 2025	30 avril 2025	01 mai 2025	02 mai 2025
Carottes râpées ● Seauté de veau à la normande ●● Haricots plats Emmental Riz au lait ●●	Salade de cœur de palmier et tomates ● Chili sin carné ● Riz Yaourt aromatisé Abricots secs 	Laitue, raisins secs et amandes ● Omelette ● Pâtes Fromage Poire ●	FERIE	Macédoine mayonnaise ● Jambon braisé ●● Chips Chèvre ● Banane

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine française.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie
 - Viande française

