



# MENU : MOIS D'AVRIL 2025



## CANTINE



	<b>MARDI 1</b> Salade de brocolis 10- Sauté de veau 7 Riz Salade de fraise chantilly 7	<b>JEUDI 3 VG</b> Cake au fromage bio maison 7-3-1 Nouilles bio aux champignons et carottes 1 Yaourt et coulis de fruits rouges 7	<b>VENDREDI 4</b> Radis beurre 7 Potée Carottes et pommes de terre vapeur 7 Fromage et compote maison 7
<b>Garderie LUNDI 7 VG</b>	<b>MARDI 8</b>	<b>JEUDI 10</b>	<b>VENDREDI 11</b>
Pois chiche à la Corse 10 Quenelles aux Œufs 1et a la sauce tomates maison 3-7 Laitage bio et Ananas 7	Tomates mozzarella 7 10 Sauté d'agneau à l'ail Pomme de terre sautées Fromage et Tartes aux pommes 7-1	Champignons à la grecque -10 Poisson meunière 1 3 4 Ecrasé de carottes fraiche maison 7 7 Fromage et fruit	Salade de concombre à la crème 7-10 Saucisses fraiche Lentilles bio Gâteau aux yaourt 7-3-1
<b>LUNDI 21</b>	<b>MARDI 22</b>	<b>JEUDI 24</b>	<b>VENDREDI 25</b>
<b>PÂQUES</b>	Carottes râpées fraiche dés de gruyère 7 10 Poisson à l'échalote aux légumes 4 Semoule 1 Fromage et compote de fruits maison 7	Salade de betteraves 10 Sauté de bœuf Pâtes bio 1 3 7 Crème à la vanille et fruit	Salade verte parmesan 10 7 Jambon Pomme dauphine 1 3 Salade de fraise & Œufs de Pâques 1 3 7 8
<b>LUNDI 28</b>	<b>MARDI 29</b>		
Taboulé 1 Haché de veau Duo de courgettes 7 7 Yaourt fruit	Salade verte 10 Lasagne de bœuf 7 Fruit		

### Garderie du 7 au 11

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque



# MENU : MOIS D'AVRIL 2025



## CANTINE

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusque