Menu

Du 14 au 18 avril 2025

LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL	MERCREDI 16 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Salade verte Frisée aux croûtons Vinaigrette	LE JOUR DU Végé		Salade de mâche Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise échalote)	
Cubes de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épices paëlla)	Riz IGP jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)		Rôti de bœuf LR et ketchup Colin poëlé et citron	Sauté de dinde sauce aux olives
Boulgour BIO sauce tomate			Gratin de piperade (macaronis et poivrons, fromage râpé)	Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic) Epinards et pommes de terre béchamel
	Fromage fondu président Petit moulé ail et fines herbes			Saint Nectaire AOC Emmental
Gélifié à la vanille Flan nappé caramel	Fruits de saison 1 Fruits de saison 2		Quatre-quart Tarte flan	Fruits de saison (Banane RUP) Fruit de saison

Spécialité du chef — *Produits BIO* — *Nouvelles recettes* — *Label Rouge* — *Plat ou produit "ESSENTIEL"* — *Production locale* — *Région Ultra Périphérique*