

Menu - Avril 2025



Du 31 mars au 4 avril	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi 	Du 7 au 11	Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	 Salade de tomate	 Salade de chou blanc	Pâté de volaille	Betterave vinaigrette	Entrée	Fromage petit moulé	 Pastèque	 Salade de concombre	Carotte râpée aux dés de fromage
Plat protidique	Cordon bleu	Pimentade de colin	Steak haché de veau	Chili végétarien	Plat protidique	Fricassée de volaille	Bœuf en daube	Lasagnes végétariennes	Dorade sauce chien
Accompagnement	Pâtes tortis	 Riz	Printanière de légumes		Accompagnement	 Riz aux petits légumes	Petits pois carottes	 Haricots rouges Igname	
Dessert	 Ile au caramel	Compote	 Ananas	 Yaourt aux fruits	Dessert	Pomme	 Flamby caramel	 Yop à boire Œufs en chocolat	Raisin

Du 28 avril au 2 mai	Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Thon & maïs vinaigrette	 Salade verte aux dés de fromage 	 Melon	Jambon
Plat protidique	Côte de porc sauce charcutière	Thazard sauce créole	Bolognaise de soja	Sauté de dinde sauce forestière
Accompagnement	Haricots verts au beurre persillé	 Dachine	Spaghettis au fromage	Haricots blancs à la tomate
Dessert	 Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	 Floup	 Banane 

Joyeuses Pâques !



972-04-2025-Menu-LC-4

 circuit court produit local non labellisé

 circuit court produit local labellisé

 agriculture biologique

 menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.