



= repas végétarien

Menus du mois d'avril 2025

M E D I	31 mars Raclette (pommes de terre, fromage fondu, jambon blanc, rosette), Salade de fruits.	21 Féié	28 <u>Menu réalisé avec Loghan</u> Salade iceberg vinaigrette, Steak haché grillé, Coquillettes Bio et sauce tomate,  Kiri,  Pomme Bio. 
M A R D I	01 Salade de pois chiches,  Nuggets de légumes, Carottes à la crème, Six de Savoie, Prune.	22 <u>Menu réalisé avec Anna</u> Carottes râpées Bio,  Boulettes de bœuf à la sauce tomate, Spaghettis Bio,  Parmesan râpé, Petit suisse au sucre.	29 Bœuf bourguignon, Tortis Bio,  Parmesan râpé, Pomme fraîche à la vanille. 
M E R C R E D I	02 Champignons de Paris vinaigrette, Spaghettis bolognaise, Parmesan râpé, Cocktail de fruits.	23 Laitue vinaigrette, Escalope de cordon bleu, Haricots verts, Eclair au chocolat.	30 Chili végétarien (haricots rouges, carottes, céleri, poivrons, petits pois, tomate), Riz blanc,  Petit Gervais aux fruits.
J U E D I	03 Nem de légumes, Saucisse de Francfort, Pommes vapeur et ketchup, Tomme blanche, Pomme Bio. 	24 Lasagnes aux petits légumes et basilic, Emmental, Tiramisu maison.  	01 mai Féié
V E N D R E D I	04 Salade iceberg, Quenelle de brochet, Sauce aurore, Petits légumes fondants glacés, Fromage blanc Bio au sucre. 	25 Salade iceberg et dés d'emmental, Filet de colin nature, Sauce hollandaise, Pommes vapeur, Danette au chocolat.	02 mai Radis vinaigrette, Gratin de poisson (colin), Brocolis sautés à la persillade, Petit pot de glace.

Les présents menus ont une valeur indicative. Ils pourront être modifiés à tout moment en fonction des contraintes d'approvisionnement, sans qu'il soit porté atteinte aux besoins nutritionnels des enfants.

*Pour les régimes spéciaux, un repas de substitution sera proposé (poisson, omelette, poulet...)