



MENU DU MOIS D'AVRIL 2025



	01/04/2025	02/04/2025	03/04/2025	04/04/2025
	Cervelas Pavé de bœuf mariné Frites Fromage Flan nappé craramel	Achards de légumes Sauté de dinde sauce marocaine Chou-fleur persillé Fromage Bavarois au fruits rouges	Cœur de palmier vinaigrette Emincé de bœuf au curry Semoule et ratatouille Fromage Liégeois saveur vanille	Salade de lentilles au chèvre Paupiette du pêcheur sauce safranée Cubes de patate douce et petits pois Fromage Fruit de saison BIO
07/04/2025	08/04/2025	09/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
Rillettes Tarte thon tomate Salade verte Fromage Ananas au sirop	Macédoine Andalouse Andouillette Frites Fromage Beignet chocolat	Quiche Lorraine Cordon bleu Riz Fromage Purée de pommes mirabelles	Pomelos au sucre Filet de poisson blanc au citron Endives braisées Fromage Crème dessert pistache	Salade waldorf Escalope de poulet Label Rouge à l'orange Petits pois Fromage Flan nappé caramel
14/04/2025	15/04/2025	16/04/2025	17/04/2025	18/04/2025
Salade de perles océanes Escalope de cuisse de poulet sœe moutarde Haricots plats et riz pilaf Fromage Fruit de saison	Saucisson à l'ail Steak haché Frites Fromage Crème dessert vanille	 Salade exotique à la menthe Couscous (Kefta de volaille , merguez) semoule Fromage Beignet aux pommes	Champignons frais sœe aïoli Sauté de bœuf sauce tomate Pommes noisettes Fromage Poire au sirop	Crêpes aux fromages Filet de merlu à l'oseille Pâtes Fromage Liégeois au chocolat
21/04/2025	22/04/2025	23/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
	Duo de crudités Pavé de bœuf mariné Frites Fromage Tarte noix de coco	Tarte aux légumes Joue de bœuf aux oignons Pâtes au beurre et cubes de panais Fromage Fruit de saison	Pomelos au sucre Filet de lieu MSC au jus Purée de légumes Fromage Mousse aux marrons	Poireaux citronnés Sauté de bœuf sœe au bleu Pommes rissolées Fromage Riz au lait