



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

## Semaine du 7 au 11 avril 2025

### MIDI

LUNDI 7

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  
TORTELLINIS RICOTTA SPINACI SAUCE TOMATE  
BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)  
MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI 8

PÂTES PERLES, TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE  
JAMBON BLANC\* (Label Rouge)  
PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE  
CAMEMBERT (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

MERCREDI 9

MACÉDOINE VINAIGRETTE  
ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE COLOMBO  
RIZ BIO  
EMMENTAL (à portionner)  
FRUIT DE SAISON

JEUDI 10

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  
HACHIS PARMENTIER DE BŒUF  
PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)  
COMPOTE POMME BANANE

VENDREDI 11

RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE  
BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE  
BROCOLIS BÉCHAMEL  
YAOURT AROMATISÉ  
ROULÉ FOURRÉ À LA MOUSSE DE FRAISE DU CHEF (à portionner)

*MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT*

*\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Merci de vérifier les étiquettes des produits.