










## SEMAINE DU 31 AU 04.04.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE DE CERVELAS		SALADE COMPOSÉE	SALADE COMPOSÉE 
PLAT	SAUCISSE DE TOULOUSE 	POISSON PANÉ 		SPAGHETTIS 	PIZZA
GARNITURE	CHOU BRAISÉ 	CAROTTES SAUTÉES 		BOLOGNAISE 	SALADE VERTE
PRODUIT LAITIER	FROMAGE 	FROMAGE		LAITAGE	LAITAGE
DESSERT	DESSERT MAISON	FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CAMEL	FRUIT

- Légende :
-  Repas végétarien
  -  BIO
  -  Produits locaux
  -  Pêche durable
  -  Préparation "maison"
  -  Viande de porc / Bœuf français
  - 
  -  Label rouge
  -  Produits "fermiers"
  -  AOP AOC IGP
  - 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

