











## SEMAINE DU 7 AU 11.04.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	PÂTÉ EN CROUTE	SALADE VERTE ET MAIS 		SALADE DE BLÉ	SALADE COMPOSÉE 
PLAT	 FILET DE COLIN 	ESCALOPE DE DINDONNEAU 		BURGER BŒUF 	OMELETTE 
GARNITURE	COQUILLETTE 	LÉGUMES SAUTÉS		FRITES 	RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER	LAITAGE	FROMAGE COUPE		LAITAGE 	FROMAGE COUPE
DESSERT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE		FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE MAISON

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

