



MENU

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 28/04/25	Potage cultivateur Œuf dur ravigote Sauté de pintade aux raisins * Pommes fruits Saint Nectaire Crème dessert café	Potage cultivateur Filet de poisson sauce blanche Poêlée rustique (carottes, h verts, ch fleur, PDT, oignons) Camembert Kiwi
MARDI 29/04/25	Potage de légumes (CE2) Duo de crudités (Carottes et choux) Sauté de lapin au cidre Poêlée méridionale (H.Verts, brocolis, champignons, poivrons, oignons) Plateau de fromages Moelleux aux fruits	Potage de légumes Jambon blanc Coquillettes au beurre Fromy Compote de pêches
MERCREDI 30/04/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Rillettes/Cornichons Hachis parmentier (Label rouge) Salade verte Emmental Compote Pomme Fraise	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Gratin de poisson et fruits de mer (crevettes, poisson, champi, poireaux) Salade verte Semoule au lait **
JEUDI 01/05/25 "FETE DU Travail"	Potage cultivateur Terrine mosaïque de légumes sce aioli Crêpinette de porc à l'ananas Gratin de Pomme de terre aux giroles Mélange du soleil Bon mayennais Framboisier	Potage cultivateur Tarte bande aux poireaux <i>Salade verte</i> Mousse au chocolat *
 VENDREDI 02/05/25	Potage de légumes (CE2) Salade franc- Comtoise Filet de poisson blanc Tomate/Mozarella Ratatouille Edam Compote de poires	Potage de légumes (CE2) Chipolatas grillées Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé
SAMEDI 03/05/25	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Asperges sauce fromage blanc/Ciboulette Sauté de dinde au pruneaux * Petits pois (CE2) Camembert Crème dessert praliné	Potage de C.Fleurs et légumes (CE2) Quiche Lorraine Salade Purée de P/Pruneaux
DIMANCHE 04/05/25	Potage cultivateur Délice de la mer sauce cocktail Rôti de Veau * Potatoes et légumes poêlées (PDT, carottes, H.Verts, brocolis, champ) Comté Carré abricot	Potage cultivateur Jambonneau * Haricots verts persillés (CE2) Petits suisses aux fruits

Sous réserve de modification du menu



*Vous souhaitez
un bon appétit*

Les produits utilisés à la confection des repas sont susceptibles de contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances (cf. Liste des allergènes annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011). En cas d'allergie ou d'intolérance, vous êtes invités à le signaler auprès du personnel.

* Origine des viandes bovines : cf fiche "origine des viandes bovines" au panneau d'affichage