

## **MENUS DU 14/04/2025 AU 18/04/2025**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<b>Lundi 14/04/2025</b>	<b>Mardi 15/04/2025</b>	<b>Mercredi 16/04/2025</b>	<b>Jeudi 17/04/2025</b>	<b>Vendredi 18/04/2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)</b>		<b>Salade bolivienne</b>	<b>Salade verte et sa mimosa d'oeufs</b>
<b>Plat</b>	<b>Emincé végétal BIO sauce forestière</b>	<b>Steack haché sauce barbecue</b> <b>Boulettes végétariennes tomate mozzarella</b>		<b>Chili con carne</b> <b>Quenelle nature sauce milanaise</b>	<b>Navarin d'agneau</b> <b>Haché de saumon à l'oseille</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Blé au beurre</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>		<b>Riz</b>	<b>Printanière de légumes</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit nova BIO aromatisé</b>	<b>Fondu carré président</b>		<b>Fromage blanc</b>	<b>Saint-Marcellin IGP à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pomme</b>	<b>Compote de pommes et de fraises</b>		<b>Banane BIO</b>	<b>Moelleux au chocolat base oeuf BIO &amp; oeufs de Pâques</b>

\* = Plat avec du porc