

AC MENUS DU MOIS D'AVRIL 2025



LUNDI 31	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Salade de lentilles Cordon bleu Haricots verts F Fruit	Salade verte au fromage Rougail saucisse Riz Litchis au sirop	Cake au chorizo Omelette Petits pois F Fruit	Concombre Pâtes aux légumes Yaourt Compote	Cervelas Poisson frais façon papillote Salsifis F Pâtisserie
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Radis beurre Poisson en sauce Pomme grenaille F Fruit	Lentilles en salade Œufs dur florentine F Fruit	Coleslaw Rissollette de veau Pâtes F Fruit au sirop	Surimi mayo Sauté de dinde au curry Carottes F Pâtisserie	Pique-Nique
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Stick de mozza Chili sin carné Fruit	Carottes râpées Sauté de bœuf Haricots verts Pâtisserie	Tomates cerise Hot dog Pommes de terre surprise F Glace	Endives au bleu Calamar à la bisque Riz Fruit	Pique-Nique
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Férial	Salade de crudités Steaks hachés Frites F Fruit	Rillettes cornichon Poisson en sauce Blé Yaourt Fruits au sirop	Salade de pâtes Poulet Carottes F Compote	Salade verte Vol au vent Crème aux œufs



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.

