



(SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS)

DU 14 AU 18/04/25

LUN.

OMELETTE 
BLÉ ET HARICOTS VERTS
COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON 

MAR.

SALADE ICEBERG
POULET RÔTI   AU JUS
PLAT VÉGÉTARIEN: TIMBALE DE RIZ À L'ESPAGNOLE
RIZ À L'INDIENNE
YAOURT DE SIGY

MER.

PIZZA TOMATE EMMENTAL ET MOZZARELLA
SALADE VERTE
SAINT PAULIN
COMPOTE DE POMME

JEU.

PÂTES COUDÉES SAUCE BOLOGNAISE  
PLAT VÉGÉTARIEN: PÂTES COUDÉES SAUCE
TOMATE LENTILLES FAÇON BOLOGNAISE
YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON 

VEN.

CONCOMBRE 
SAUCISSE CHIPOLATAS 
PLAT VÉGÉTARIEN: SAUCISSE VÉGÉTALE
PURÉE DE POMMES DE TERRE
MILK SHAKE POIRE CASSIS

DU 21 AU 25/04/25

FÉRIÉ

CORDON BLEU
PLAT VÉGÉTARIEN: PANÉ FROMAGÉ
HARICOTS VERTS
PETIT FROMAGE FRAIS RONDELÉ 
FRUIT DE SAISON 

CONCOMBRE  SAUCE TZATSIKI
MERLU MÉDAILLON SAUCE CITRON
PLAT VÉGÉTARIEN: GALETTE DE BOULGOUR
COURGETTE ET RIZ 
FROMAGE BLANC  ET CONFITURE DE FRAISE

ENDIVES 
NUGGET DE POULET
PLAT VÉGÉTARIEN: NUGGET DE POIS CHICHES
MACARONI 
YAOURT AROMATISÉ 

JAMBON BLANC  
PLAT VÉGÉTARIEN: OMELETTE
PURÉE DE HARICOTS VERTS
FROMAGE FRAIS FRAIDOU
FRUIT DE SAISON 

*AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES
(NOS SAUCES ET VINAIGRETTES SONT SERVIES À PART)

