





















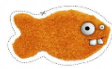





# Restauration scolaire



Semaine du Lundi 14 avril au vendredi 18 avril 2025

S16	DEJEUNER
<p>Lundi 14-04-2025</p>	<p> SALADE MEXICAINE</p> <p>POISSON A LA FONDUE DE POIREAUX </p> <p>FLAN DE LEGUMES AU CUMIN </p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO </p> <p> BUGNES </p>
<p>Mardi 15-04-2025</p> <p></p>	<p> CELERI REMOULADE </p> <p>GRATIN DE GNOCCHI A LA FOURME D'AMBERT</p> <p>FONDU CARRE BIO </p> <p> POIRE </p>
<p>Jeudi 17-04-2025</p>	<p> SALADE JEUNE POUSSE </p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF SCE MOUTARDE</p> <p><b>SANS VIANDE/</b> CREPE AU FROMAGE</p> <p>POEEE VILLAGEOISE</p> <p> FROMAGE BLANC BIO AU MIEL DE SAVOIE  </p> <p> KIWI </p>
<p>Vendredi 18-04-2025</p>	<p> VELOUTE DE LEGUMES AU LAIT BIO </p> <p>TAGINE DE POULET </p> <p> <b>SANS VIANDE /</b> POISSON PANE + LEGUMES TAGINES)</p> <p> BABYBEL BIO </p> <p>CREME DESSERT VANILLE BIO </p>



**EN VERT = Recette préparée et réalisée sur place.**





Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas d'approvisionnement.