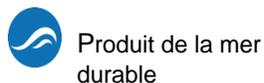
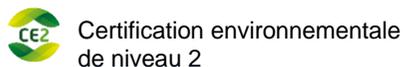
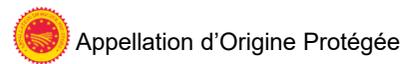
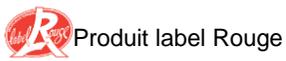
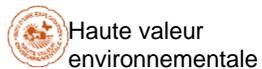


# Menus de la Semaine du 14 au 18 avril 2025 Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Menu végétarien</b> 				
<p>Concombre vinaigrette balsamique</p> <p>Penne sauce fève pesto cantal AOP </p> <p>Fromage fondu croc lait </p> <p>Fromage blanc et caramel</p>	<p>Crêpes aux champignons</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade </p> <p>brocolis</p> <p>Brie</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Rillettes de thon et toast pain de mie</p> <p>Flan de chou-fleur, pomme de terre et mozzarella (œuf bio)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt arôme framboise </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Emincé de dinde sauce champignon </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Batavia et rondelle de radis</p> <p>Beignets de poisson sauce tartare</p> <p>Riz pilaf </p> <p>St Nectaire </p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Purée de pomme hve</p> <p>Jus raisin</p>	<p>Brioche en tranche</p> <p>Gelée de groseilles</p> <p>Lait nature</p>	<p>Galette pur beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pate de fruits</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais (type suisse)</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt à boire fraise</p> <p>Jus de pomme</p>



IGP: Appellation géographique protégée