

AVRIL 2025

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI		VACANCES DE PRINTEMPS	21-avr	28-avr	
				CÉLERI RÉMOULADE ● PAUPIETTE DE DINDE CHOU FLEUR BIO / QUINOA CRÈME CHOCOLAT ●	
MARDI	01-avr		22-avr	29-avr	
	QUICHE AU FROMAGE ● POISSON PANÉ ÉPINARDS À LA CRÈME / BLÉ Français FROMAGE BIO FRUIT ●		SARDINES AU BEURRE ESCALOPE À LA CRÈME PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BIO COMPOTE	CRÈPE AU FROMAGE MOULES À LA CRÈME ●● FRITES FROMAGE FRUIT ●	
JEUDI	03-avr		VACANCES DE PRINTEMPS	24-avr	
	RADIS AU BEURRE ● BLANQUETTE DE VEAU ● RIZ FROMAGE GÂTEAU AU CHOCOLAT ●			CONCOMBRES A LA CRÈME ●  HAMBURGER POMMES NOISETTES GLACE AU LAIT (FRAISE)	
VENDREDI	04-avr			25-avr	
	SALADE VERTE ● OMELETTE POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●● YAOURT			MENU DE PÂQUES SALADE VERTE ● PILONS DE POULET SPAGHETTIS FROMAGE GÂTEAU DE PÂQUES ●	

MENU Végétarien

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais



Menu composé par les élèves de CE1/CE2 - Classe de Mme ROUX

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes

