

## MENUS DU 07/04/2025 AU 11/04/2025

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                | Lundi<br>07/04/2025                                    | Mardi<br>08/04/2025                                     | Mercredi<br>09/04/2025 | Judi<br>10/04/2025                                    | Vendredi<br>11/04/2025                                  |
|----------------|--|---|------------------------|---|---|
| Entrée         | Macédoine de légumes                                   | Samoussa aux légumes                                    |                        | <b>Menu "Bistrot bio"</b>                             |   |
| Plat           | Longe de porc* à la<br>Dijonnaise<br>Tajine de poisson | Omelette basquaise<br>Boulettes de boeuf sauce<br>salsa |                        | Saucisse de strasbourg*<br>Galette boulgour lentilles | Poisson meunière<br>Finger de poulet aux corn<br>flakes |
| Accompagnement | Semoule  | Brocolis BIO à la crème                                 |                        | Purée de pomme de terre<br>Blettes à la tomate        | Epinards béchamel<br>Boulgour au beurre                 |
| Laitage        | Yaourt aromatisé                                       | Pont l'évêque AOP à la<br>coupe                         |                        | Vache qui rit BIO                                     | Rondelé nature BIO                                      |
| Dessert        | Orange BIO   | Poires cuites au cassis                                 |                        | Fraises (sous réserve)                                | Île flottante   |

\* = Plat avec du porc

## MENUS DU 14/04/2025 AU 18/2025

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

|                | Lundi<br>14/04/2025  | Mardi<br>15/04/2025                          | Mercredi<br>16/04/2025 | Judi<br>17/04/2025   | Vendredi<br>18/04/2025                                     |
|----------------|--|--|------------------------|--|--|
| Entrée         | Radis beurre   | Salade du puy (lentilles<br>BIO/LOCAL)       |                        | <b>Menu "Bistrot bio"</b>                                    |  |
| Plat           | Filet de lieu MSC à<br>l'oseille<br>Sauté de volaille à la<br>sicilienne | Boulettes végétariennes<br>tomate mozzarella |                        | Chili con carne<br>Quenelle nature sauce<br>milanaise        | Navarin d'agneau<br>Haché de saumon à<br>l'oseille         |
| Accompagnement | Blé au beurre  | Haricots verts en<br>persillade              |                        | Riz<br>Poêlée mexicaine<br>(h.rouge/<br>poivron/tomate/mais) | Printanière de légumes<br>Pommes rôties                    |
| Laitage        | Petit nova BIO aromatisé   | Fondu carré président                        |                        | Fromage blanc  | Saint-Marcellin IGP à la<br>coupe                          |
| Dessert        | Pomme  | Compote de pommes et de<br>fraises           |                        | Banane BIO   | Moelleux au chocolat base<br>oeuf BIO & oeufs de<br>Pâques |

\* = Plat avec du porc