



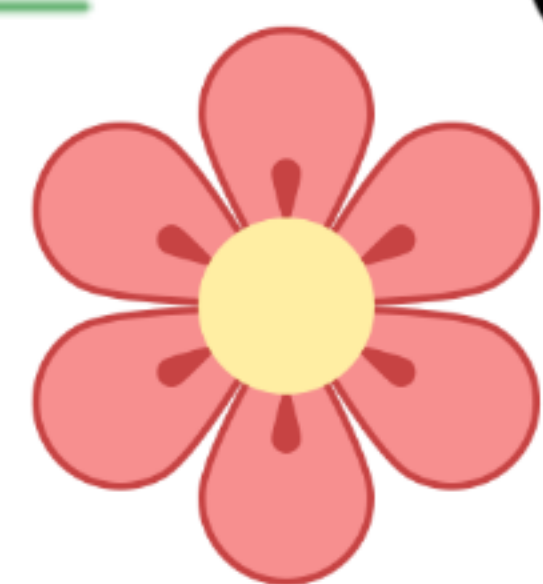
Menu Avril 2025

Végétarien

Locavore

A thème

SEMGEST



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
semaine du 31/03 au 04/04	<p>Haricots beurre BIO au persil OU Betteraves BIO à la menthe Emincé de dinde aux champignons Riz Edam OU Cantal Kiwi OU Pamplemousse + sucre</p>	<p>Chou rouge vinaigrette OU Carottes râpées vinaigrette à l'orange Veau marengo Julienne de légumes BIO Croc lait OU Babybel Semoule au lait OU Riz au lait</p>	<p>Radis émincé à la crème OU Céleri rémoulade Pané de blé au fromage et épinards Purée de légumes verts BIO Mimolette OU Gouda Crème dessert chocolat BIO OU Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Endives vinaigrette Emincé de poulet sauce axoa Coquillettes St Nectaire Pomme BIO</p>	<p>Salade de riz BIO OU Salade de maïs BIO Filet de merlu sauce armoricaine Haricots verts BIO au thym Yaourt arôme citron BIO OU Yaourt nature BIO et sucre Banane BIO OU Poire BIO</p>
semaine du 07 au 11/04	<p>Macédoine vinaigrette OU Poireaux vinaigrette au miel Sauté de boeuf sauce forestière Blé BIO Cantal OU Mimolette Poire BIO OU Pomme BIO</p>	<p>Chou blanc vinaigrette OU Salade fraîcheur Parmentier de lentilles Fromage blanc nature BIO et sucre OU Yaourt nature BIO et sucre Banane OU Orange</p>	<p>Salade mêlée BIO vinaigrette OU Céleri râpé sauce cocktail Filet de colin sauce curry Riz BIO aux petits légumes Vache qui rit BIO OU Babybel BIO Purée pomme pêche BIO OU Purée pomme abricot BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre OU Salade de quinoa Emincé de poulet sauce barbecue Courgettes BIO à l'ail Camembert OU Brie Kiwi OU Clémentine</p>	<p>Salade lorette OU Chou rouge vinaigrette Filet de cabillaud à la Dieppoise Purée de carottes BIO Petits-suisse nature BIO et sucre OU Petits-suisse fruités BIO Pêche au sirop OU Ananas au sirop</p>
semaine du 14 au 18/04	<p>Salade de lentilles à l'indienne Filet de merlu sauce moutarde Semoule BIO Fromage blanc nature BIO et sucre Orange</p>	<p>Concombre BIO vinaigrette Quiche aux légumes du chef Chou-fleur BIO Croc lait Riz au lait</p>	<p>Haricots verts BIO vinaigrette Rôti de veau au jus Carottes braisées BIO au cumin Cantal AOP Pomme BIO</p>	<p>MENU DE PRINTEMPS Courgettes bâtonnets vinaigrette Boulettes d'agneau et ketchup Pommes noisettes Yaourt arôme fraise et citron BIO Moelleux au chocolat et vermicelles Chocolat de Pâques</p>	<p>Endives aux herbes et ciboulette Poisson pané et citron Coquillettes BIO St Nectaire Purée pomme pêche BIO</p>
semaine du 21 au 25/04		<p>Salade fraîcheur Boeuf BIO aux oignons Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO Purée de pomme et poire BIO</p>	<p>Chou rouge vinaigrette au miel Lasagnes ricotta et épinards du chef Fromage blanc nature BIO et sucre Pomme BIO</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu Rôti de dinde aux 4 épices Brocolis BIO Mimolette Kiwi</p>	<p>Céleri BIO vinaigrette Filet de Hoki sauce oseille Boulgour BIO Edam Poire BIO</p>



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.