



Avril 2025

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 31/03/25 au 06/04/25	Macédoine de légumes Pavé de lieu à la crème Pâtes Fromage Laitage bio	Taboulé à la semoule bio Poulet aux petits oignons Brocoli au naturel Fromage Fruit de saison	Salade de riz bio Les Oeufs brouillés à la Provençale Haricots plat ail et persil Fromage bio Mousse au chocolat	Salade composée Paupiette de veau Gnocchi Fromage à la coupe « Label » Fruit bio
Du 07/04/25 au 13/04/25	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 
Du 14/04/25 au 20/04/25	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 	<u>Vacances de Printemps</u> 
Du 21/04/25 au 27/04/25	<u>Lundi de Pâques Férié</u> 	Salade fromagère Boulettes d'Agneau rôties Gratin de pomme de terre Pâtisserie et petit œuf en chocolat	Salade d'Ebly Rôti de porc au jus Légumes sautés Fromage bio Compote bio	Crudités à la vinaigrette Quenelles à la sauce tomate Semoule bio Fromage Yaourt bio
Du 28/04/25 au 04/05/25	Concombre au naturel Sauté de poulet, sauce au miel et gingembre Riz aux épices Fromage Ananas et litchee au sirop	Salade composée Tortellinis à la Ricotta Sauce Napolitaine Fromage à la coupe « Label » Fruit	<u>1^{er} Mai Fête du travail Férié</u> 	Céleri Rémoulade Filet de poisson Meunière Purée de carottes Fromage Laitage Bio

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"