

















# 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 <b>Laitage bio</b>	Taboulé à la <b>semoule bio</b> Poulet aux petits oignons Brocoli au naturel Fromage Fruit de saison	Salade de <b>riz bio</b> Les Oeufs brouillés à la Provençale Haricots plat ail et persil <b>Fromage bio</b> Mousse au chocolat	Salade composée Paupiette de veau Gnocchi <b>Fromage à la coupe « Label »</b> <b>Fruit bio</b>
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 <b>Fromage bio</b> <b>Compote bio</b>	Crudités à la vinaigrette Quenelles à la sauce tomate <b>Semoule bio</b> Fromage <b>Yaourt bio</b>
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 <b>Fromage à la coupe « Label »</b> Fruit	<u>1<sup>er</sup> Mai Fête du travail Férié</u> 	Céleri Rémoulade Filet de poisson Meunière Purée de carottes Fromage <b>Laitage Bio</b>

**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"