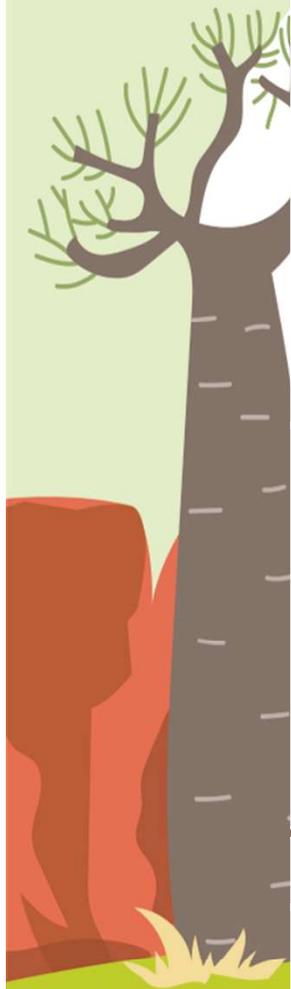


# Menu du 14 au 18 avril 2025



Lundi		Mardi	
<b>Grands</b>	<b>Bébés</b>	<b>Grands</b>	<b>Bébés</b>
Dips de carottes Dos de colin Boulgour Orange	Dos de colin Purée de carottes Compote	Salade p. de terre Œufs grand-mère Purée de fenouil Kiwi	Œufs durs Purée de fenouil Compote
Yaourt (bio) Biscuits	Yaourt (bio) Coupelle	Brassé Crumble aux pommes	Brassé Coupelle
Mercredi		Jeudi	
<b>Grands</b>	<b>Bébés</b>	<b>Grands</b>	<b>Bébés</b>
Salade avocat Sauté de dinde Coquillettes (bio) Banane	Sauté de dinde Purée Compote	Cake aux champignons Rôti de porc P. de terre et panais Fraises	Rôti de porc Purée de panais Compote
Fromage blanc Cannelés	Fromage blanc Coupelle	Lait Brownies	Petit suisse Coupelle
Vendredi			
<b>Grands</b>	<b>Bébés</b>		
Carottes râpées Dos de lieu Risotto Corbeille de fruits	Dos de lieu Purée haricots verts Compote		
Beurre et confiture Pain (fait maison et bio)	Laitage Coupelle		

- \* Toutes nos viandes sont d'Origine Française
- \* Tous nos plats, pâtisseries et compote sont « fait maison »
- \* Pain quotidien bio (Boulangerie de la Cathédrale)
- \* Fromage pasteurisé