






















## Semaine du 7 AU 11 AVRIL, 2025, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mimosa	Salade de quinoa		 Céleri remoulade	Salade de pâtes
Salade de lentilles	 Salade verte		Salade de riz	"Tartine de chèvre au miel"
 Carottes râpées	Velouté de légumes		Terrine de la ferme	Salade composée
Poulet rôti aux herbes des Dombes	 Rôti de porc de la ferme		 Mijoté de dinde au curry	Saucisse de Strasbourg
Filet de cabillaud sauce citronnée	Poisson grillé sauce ciboulette		Filet de poisson aux amandes	Filet de tilapia sauce tomate
Purée de pommes de terre	Riz pilaf		Farfalles	Blé tendre
 Haricots verts à l'ail	Poêlée de choux de Bruxelles		 Poêlée de carottes	 Poêlée de courgettes
Plateau de fromage	plateau de fromage		plateau de fromage	plateau de fromage
Plateau de yaourt	plateau de yaourt		plateau de yaourt	plateau de yaourt
Donut's	 <b>BIO</b> Salade de fruits frais		Flan au caramel	 Gâteau aux amandes
Compote pomme poire	 Tarte au pommes		 Cake aux pépites de chocolat	 Mousse au chocolat
Fromage blanc aux coulis de la ferme	 Dessert du jour		 <b>BIO</b> Fruits	Dessert du chef
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 