

# Menus du 08 au 12 avril

**Fait maison :**

La préparation des repas se fait **en cuisine** essentiellement à partir de produits frais.

## Lundi

Raviolis gratinés  
Salade de crozets au saumon  
Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne  
Jardinière de légumes  
Yaourt ou fromage  
Semoule au chocolat  
Panna cotta

## Menu végétarien

## Mardi

Carottes râpées  
Céleri rémoulade  
Pastèque  
Risotto forestière  
Salade verte  
Yaourt ou fromage  
Fruits de saison

## Jeudi

Salade fraîcheur  
Taboulé de chou-fleur  
Viandes diverses  
Blé aux épices  
Yaourt ou fromage  
Gâteau pommes-rhubarbe

## Vendredi

Salami  
Rillettes de porc  
Saucisse de volaille  
Carottes-lentilles  
Yaourt ou fromage  
Banane au chocolat et chantilly  
Compote

Pensez à boire de  
L'EAU.  
C'est indispensable !

Codes couleurs : (pour les aliments composés, couleur du groupe majoritaire)

Fruits et légumes / matières grasses / Féculents / Viandes, poissons, œufs / Produits laitiers / Produits sucrés

Le Principal : Stéphane YBERT

La Gestionnaire Adjointe : Catherine CAILLON

Pour celles et ceux qui ne mangent pas de viande, possibilité de prendre 2 entrées.  
Des modifications sont susceptibles d'intervenir en fonction des livraisons.