






MENU DU 14 Avril au 18 Avril 2025





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			Repas végétarien
Salade de tomates (11)  	Salade de chou rouge(11) 	Pâté de campagne Cornichons	Œufs dur (12.11)  mayonnaise
Saucisses à la sauce tomates 	Blanquette de veau  	Sauté de poulet aux citrons    	Salade verte  (11)
Tortis(6)	Pommes de terre vapeur 	Semoule (6) 	Petits pois carottes 
	Edam(8)	Vache qui rit(8)	Yaourt (8) 
Crème liégeois (8)	Poire 	Compote à la pomme 	Œufs de Pâques (8)







La plupart des légumes de saison proviennent de la Ferme de Daignac.
Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons..

 Produits issus de l'agriculture


 :fait maison  :Bon et engagé égalim

 Contient des produits Régionaux

 Pêche durable MSC

AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ,volaille ou veau française

 HVE (haute valeur environnementale)

Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja