






































# Menu du 21 avril au 25 avril 2025

Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril 	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
<b>F E R I E</b> 	<b>Céleri sauce bulgare</b>   <b>Pâtes</b>   <b>carbonara</b>  <b>Pâtes</b>   <b>dés de dinde</b>  <b>Tome des Pyrénées</b> <b>Pêche au sirop</b>	<b>Concombres</b> <b>Far normand</b> <b>Pomme de terre</b>   <b>chou-fleur</b>  <b>camembert</b>  <b>œuf</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Carottes râpées</b>   <b>Emincé de bœuf</b>  <b>Frites</b>   <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Radis roses</b>   <b>Saumonette</b>  <b>Riz</b>  <b>Julienne de légumes</b> <b>Crème caramel</b> 
	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  	<b>Pain</b>  
	<b>Goûter</b> <b>Céréales lait</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain</b>   <b>fromage</b>	<b>Goûter</b> <b>Pain</b>   <b>beurre</b>  <b>Chocolat</b>	<b>Gouter</b> <b>Yaourt biscuits</b>



Bonjour ! La crème caramel de vendredi est fabriqué à la ferme du vieux puit à Pissy - Poville.

**COMPRENDRE  
LE MENU  
DES ENFANTS**

-  Fruits et crudités
-  Entrée / plat protidique
-  Viandes, poissons, œufs
-  Féculents et céréaliers
-  Légumes verts, fruits cuits
-  Produits laitiers
-  Origine Normandie
-  Pêche durable
-  Sans porc
-  Agriculture biologique
-  Label rouge
-  AOC
-  Végétarien