



**Semaine du 14 au 18 avril 2025**

		Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<b>Sans Viande</b>	<b>Entrée</b>	Carottes râpées  9-14	Betteraves rouges  9-14	½ pamplemousse	Crêpes aux champignons 5-6-10	Salade verte  9-14
	<b>Plat</b>	Nugget's vegetal 5-10	Curry de patate douce, pois chiche, lentilles	Boulette vegetale 5	marguerite de millet et boulgour 5	Gratin de moules aux légumes 5-6-4
		Pâtes  5-6-10		Riz créole  6	Purée de potiron 6	potatoes
<b>Avec Viande</b>	<b>Entrée</b>	Carottes râpées  9-14	Betteraves rouges  9-14	½ pamplemousse	Crêpes aux champignons 5-6-10	Salade verte  9-14
	<b>Plat</b>	Poulet pané 5-10	Curry de patate douce, pois chiche, lentilles	Boulettes d'agneau en sauce <i>ius=2-5-6-9-10-14</i>	Sauté de veau  <i>ius=2-5-6-9-10-14</i>	Gratin de moules aux légumes 5-6-4
		Pâtes  5-6-10		Riz créole  6	Purée de potiron 6	potatoes
<b>Produit laitier</b>	Chèvre  6	Croq lait  6	Tomme de Savoie  6	Yaourt nature  6	Camembert 6	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison  6	Fruit du verger	Tarte aux pommes 5-6-10	Fruit de saison  6	Yaourt aux fruits  6	



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Viande Française



Fait maison



Produit de Savoie



Région ultrapériphérique



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Issu de la pêche durable



Issu d'une exploitation de haute valeur  
environnementale

\* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

**Listes des allergènes :**

- 1 . Arachide
- 2 . Céleri
- 3 . Fruits à coque

- 4 . Fruits de mer / Crustacés
- 5 . Gluten (blé)
- 6 . Lait / Lactose

- 7 . Lupin
- 8 . Mollusques
- 9 . Moutarde

- 10 . Oeuf
- 11 . Poisson
- 12 . Sésame

- 13 . Soja
- 14 . Sulfites et Anhydride sulfureux