

Menu du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi 28 avril 	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1 mai	Vendredi 2 mai
<p>Concombres</p> <p>Penne mimosa (œufs durs)</p> <p>Tome noire</p> <p>Compote de fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Côte de porc</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Yaourt fermier</p>	<p>Céleri sauce bulgare</p> <p>Belignet de calamars sauce tartare</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>F E R I E</p> 	<p>Radis noirs râpés</p> <p>Poulet confit basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Verre de lait</p> <p>Fruit frais</p>
Pain	Pain	Pain		Pain
Goûter	Goûter	Goûter		Gouter
Céréales lait	Pain beurre chocolat	Biscottes pâte à tartiner		Pain au lait / lait



Bonjour ! Les yaourts de mardi proviennent de la ferme du vieux puits et les radis de vendredi du jardin de la Ferrière à Pissy-Pôville.

**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