























	Menu Avril 2025			
	Lundi 31/03	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
<b>Entrée</b>	Crêpes au fromage 	Pâté de campagne et cornichons	Soupe de légumes  	Pamplemousse 
<b>Plat Accompagnement</b>	Emincé de bœuf mariné	Pavé de hoki au beurre blanc	Saucisse de Toulouse grillée 	Boulette soja tomate basilic
	Carotte vichy 	Duo de riz et haricots verts 	Aligot	Choux fleur béchamel 
<b>Dessert</b>	Kiwi	Crumble aux pommes  	Yaourt aromatisé 	Fruits de saison 
	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
<b>Entrée</b>	Mousse de canard	Céleri rave et chou rouge 	Carottes râpées et maïs 	Betterave à la mimolette 
<b>Plat Accompagnement</b>	Poisson blanc sauce citron	Rôti de veau au jus	Wings de poulet	Œuf brouillé aux champignons  
	Riz à l'emmental 	Tortis couleur au beurre 	Haricots beurre	Pommes de terre sautées 
<b>Dessert</b>	Fruits de saison 	Crème renversée et biscuit 	Semoule au lait nappée caramel 	Poires 

\* La majorité de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, d'un approvisionnement local et de circuits de proximité.

\* Les repas sont faits maison et confectionnés à Serres sur Arget.

\* Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement et de l'offre locale.

\* La viande est d'origine française.



Fait maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit issu de producteurs locaux

