Menus réalisé	lenus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée		Sem.fig.fig/70f4/2025 au 13/04/2025		
Spéf.	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Houmous et son toast		
			Echine de porc sauce poivre		
			Petits pois à la française		
			Mimolette		

Menus réalisés	s par notre Chef en collaboration a	vec une diététicienne diplômée	Sem. FIG FIJ-05 APEB		
Spéf.	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Duo de saucissons et ses condiments		
			Tortilla aux pommes de terre fraîches		
			Salade mêlée		
			Coupe d'Abricots au sirop		

Menus réalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée		Sem.fi7 12 0f4/2025 au 27/04/2025			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.		Feuilleté au fromage à la Mornay d'emmental	Salade de concombres ciboulette	Caviar de lentilles du chef	Mousse de foie et ses condiments
		Haut de cuisse de poulet grillé	Escalope viennoise	Pièce de rôti de dinde	Penne rigate au saumon et emmental râpé
		Carottes fraîches vapeur	Semoule aux petits légumes frais	Haricots beurre en persillade	
		Crème dessert chocolat	Port salut	Tarte fine aux pommes maison	Salade de fruits frais du moment

Menus r	éalisés par notre Chef en collaboration avec une diététicienne diplômée		APEB Sem. ### 128 / 1/2025 au 04/05/2025		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Spéf.	Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Batavia fraîche au maïs	Salade de riz du chef		Bolée de tomates vinaigrette balsamique
	Pièce de rôti de boeuf VBF au jus	Omelette fraîche de notre chef au fromage	Filet de poulet sauce choron		Filet de poisson meunière
	Haricots verts en persillade	Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade	Poêlée de légumes frais grillées		Penne
	Edam	Crème dessert vanille	Fruits frais de saison		Crêpes au sucre