









Semaine du 10 au 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette </p> <p>Riz </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote Pommes-abricots</p>	<p>Boulettes d'agneau au jus</p> <p>Chou-Fleur et Pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Betterave et Maïs</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Donuts</p>	<p>Samossa aux légumes</p> <p>Merguez</p> <p>Semoule Et Légumes couscous</p> <p>Fromage Blanc au Miel</p>	<p>Céleri Rémoulade </p> <p>Colin Pané </p> <p>Purée de Pommes de Terre</p> <p>Yaourt à la vanille </p>
GOUTERS				
Yaourt aromatisé, Fourandise Citron, Orange,	Fromage frais, Roulé au Chocolat, Pommes	Fromage frais aux fruits, Gaufre fantasia, Compote de Pommes	Chocolat Chaud, Madeleine, Bananes	Yaourt nature, Mini Roulé Fraise, Compote pomme abricot

Légende des menus :

-  Repas végétarien
-  Agriculture biologique
-  Issus de filières
-  Provenance locale
-  Spécialité du chef
-  Viande bovine d'origine française
-  AOC (Appellation d'origine contrôlée)
-  Issu de la pêche durable
-  Race à viande

Plan alimentaire :

- > Fruits et légumes
- > Plat protidique
- > Féculents
- > Pâtisserie

* Tous nos laitages sont fabriqués à base de lait français. Nos compotes sont 100% françaises. Nos fruits sont issus de filières écoresponsables. Tous nos gâteaux individuels sont garantis sans huile de palme et sans OGM.

*Sous réserve de modification selon les aléas de la restauration