




Semaine du 17 au 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de Bœuf </p> <p>Poêlée de légumes verts</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Ananas Frais</p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p> Dahl de Lentilles Et Riz</p> <p>Liégeois au Chocolat</p>	<p> Lasagnes Chèvre-Epinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Taboulé</p> <p>Poulet au curry</p> <p>Pommes de terre et Epinards</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Carottes râpées à l'Emmental</p> <p>Colin Meunière </p> <p>Gnocchi à la tomates</p> <p>Tartes aux pommes</p>
GOUTERS				
Lait, Brioche et confiture, Pommes	Fromage frais nature, Mini Roulé à la fraise, Compote Pommes-ananas	Lait, Barre Bretonne, Oranges	Yaourt nature, Crostatine cerises, Compote de Pommes Bio	Fromage blanc et sucre, Pain au lait, Bananes Bio

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