



Semaine du 24 au 28 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au Maïs			Chou rouge Vinaigrette	
Stick de Mozzarella pané	Colin sauce Curry	Escalope de poulet au jus	Steak haché	Cappelletti aux Fromages
Lentilles aux petits légumes	Haricots beurre en persillade	Carottes saveur Orientale	Petits pois	
	Gouda	Brie		Yaourt nature
Compote Pommes-bananes	Fruits de saison	Beignet aux Pommes	Fromage blanc aux fruits	Fruits de saison

**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

**GOUTERS**

Chocolat chaud, Fourandise Citron, Kiwi	P'tit Louis, Fourandise Chocolat, Compote de Pommes	Yaourt nature, Bande Marbré, Pommes	Lait, Céréales Frosties, Bananes Bio	Fromage blanc, Galette Saint-Michel, Compote Pommes-fraises
---	---	---	--	---

\* 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