

Menus du 24/02/2025 au 04/04/2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 09 Du 24/02/25 Au 28/02/25	Potage de légumes Rôti de porc, Pâtes Fromage BIO / IGP ou AOP Fruits BIO	Pain BIO Macédoine Sauté de poulet champignons Haricots verts BIO Riz au lait <u>Maison</u>	Duo betteraves et carottes Hachis parmentier BIO Salade Fromage blanc BIO Coulis de fruits rouges <u>Maison</u>	Perle au jambon et Emmental Poisson du jour MSC Brocoli BIO Moelleux au chocolat <u>Maison</u>
SEMAINE 10 Du 03/03/25 Au 07/03/25	Pain BIO Saucisse LR / Mogettes BIO Fromage BIO / IGP ou AOP Salade de fruits BIO <u>Maison</u>	Salade de riz et maïs Gratin de chou-fleur BIO et œuf BIO Salade Tarte aux pommes BIO <u>Maison</u>	Friand fromage Sauté de bœuf LR Carottes Vichy BIO Yaourt BIO	Céleri rémoulade BIO Lasagne saumon et épinard Fruits BIO
SEMAINE 11 Du 10/03/25 Au 14/03/25	Carottes râpées BIO Sauté de porc LR Pommes vapeur BIO Yaourt BIO	Quiche au thon Paupiette de veau Petit pois / Carottes Compote de pommes <u>Maison</u>	Taboulé au poulet Steak haché BIO Haricots beurre BIO Fromage BIO / IGP ou AOP Fruits BIO	Pain BIO Betterave BIO Poisson du jour MSC Riz de Camargue IGP Flan pâtissier <u>Maison</u>
Semaine 12 DU 17/03/25 Au 21/03/25	Macédoine Tartiflette Salade Fruits BIO	Œuf mimosa Radiatori aux légumes BIO Fromage BIO / IGP ou AOP Tarte aux poires <u>Maison</u>	Potage de légumes BIO Sauté d'agneau LR Semoule façon couscous Yaourt à la vanille BIO	Pain BIO Radis beurre Brandade de morue Salade Clafoutis à la cerise <u>Maison</u>

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement

"Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques."