

## Menus du 24/03/2025 au 04/04/2025



|   | LUNDI   | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|---|--|--|
| <b>Semaine 13</b><br>Du 24/03/25<br>Au 28/03/25 | Pain <b>BIO</b><br>Rosette Cornichon<br>Escalope de poulet <b>LR</b><br>Gratin de pommes de terre et carottes <b>BIO</b><br>Fruits <b>BIO</b>               | Samoussas de légumes<br>Boulette de bœuf façon bolognaise<br>Haricots rouges <b>BIO</b><br>Flan au chocolat <u>Maison</u> | Taboulé oriental<br>Pizza<br>Salade<br>Fromage blanc <b>BIO</b><br>Coulis de fruits rouges <u>Maison</u> | Céleri rémoulade<br>Poisson du jour <b>MSC</b><br>Purée de patate douce <b>BIO</b><br>Fromage <b>BIO</b> / <b>IGP</b> ou <b>AOP</b><br>Compote de pommes <u>Maison</u> |
| <b>SEMAINE 14</b><br>Du 31/03/25<br>Au 04/04/25 | Pain <b>BIO</b><br>Betterave <b>BIO</b><br>Saucisses <b>LR</b> / Lentilles <b>BIO</b><br>Fromage <b>BIO</b> / <b>IGP</b> ou <b>AOP</b><br>Fruits <b>BIO</b> | Macédoine<br>Sauté de poulet basquaise<br>Riz de Camargue <b>IGP</b><br>Yaourt <b>BIO</b>                                 | Carottes râpées<br>Aligot<br>Salade de fruits <b>BIO</b> <u>Maison</u>                                   | Salade de pépinettes au thon<br>Poisson meunière<br>Haricots verts <b>BIO</b><br>Brownie <u>Maison</u>   |
| <b>SEMAINE 15</b>                               | <b>Vacances</b>   | <b>Vacances</b>   | <b>Vacances</b>  | <b>Vacances</b>  |
| <b>Semaine 16</b>                               | <b>Vacances</b>   | <b>Vacances</b>   | <b>Vacances</b>  | <b>Vacances</b>  |

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."