


















Semaine 12 : du 17 au 21 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Friand au fromage	Champignons à la Grecque	Salade verte	Concombre à la crème
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili con carné 	Filet de colin aux agrumes 	Tortellinis au fromage 	Galette saucisse	Poulet
	Riz 	Blé  Poêlée mexicaine	Haricots verts	Ratatouille	Frites pommes paillasson
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages			Duo de fromages	
 DESSERT	Yaourt	 Corbeille de fruits 	Pâtisserie maison 	 Corbeille de fruits 	Mousse au chocolat
 GOÛTER	Baguette viennoise, confiture, fruit	Pain maïs, fromage frais, jus de fruit	Pain aux céréales, compote, fruit	Baguette moulée, beurre, lait 	Brioche, pâte à tartiner, jus de fruit


















Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 13 : du 24 au 28 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE		Pâté de campagne		Piémontaise	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet basquaise	Moelleux de porc	Lasagnes 	Saucisse	Hâché de légumes 
	Riz 	Poêlée de pommes de terre / champignons	Salade	Lentilles carottes 	Pâtes
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Duo de fromages		Duo de fromages
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Moelleux au citron 	Yaourt	Crème dessert 	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Brioche, beurre, lait 	Viennoise, barre choco, fruit	Pain au maïs, miel, lait	Pain aux céréales, confiture, fruit	Baguette moulée, fromage frais, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.