




















Semaine du 10/03/2025 au 14/03/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Rosette petit cornichon	Laitue   13	Salade de lentilles  13	Soupe de légumes   13	Céleri rémoulade au fromage blanc 10
Plat Cordon bleu  4	Reblochonade  	Quiche aux fromages  10-4-2	Pâtes au saumon   4-10-5	Sauté de veau 
Garniture Petits pois carottes 		Batavia   13		Ratatouille d'hiver pommes de terre 
Produit Laitier Petit suisse 10		Yaourt  10	Fromage 10	Fromage 10
Dessert Fruit	Gâteau de Savoie  4-2	Fruit	Fruit	Liégeois  10

Allergènes 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde
2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



Fait Maison



Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO