

# 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
<b>Entrée</b> Rosette petit cornichon	Laitue   13	Salade de lentilles  13	Soupe de légumes   13	Céleri rémoulade au fromage blanc 10
<b>Plat</b> Cordon bleu  4	Reblochonade  	Quiche aux fromages  10-4-2	Pâtes au saumon   4-10-5	Sauté de veau 
<b>Garniture</b> Petits pois carottes 		Batavia   13		Ratatouille d'hiver pommes de terre 
<b>Produit Laitier</b> Petit suisse 10		Yaourt  10	Fromage 10	Fromage 10
<b>Dessert</b> 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