



























Semaine du 17/03/2025 au 21/03/2025

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
Laitue   13	Pâté de foie	Batavia   13	Batavia   13	Salade de coleslaw 13-10
Tajine d'agneau   	Filet de Limande Meunière  4-5	Hachis Parmentier   10-4	Quenelle  4-2	Sauté de poulet Sauce du soleil  2-13-8-10
Semoule et petits légumes    4	Haricots verts   		Riz - Epinards Sauce aurore   10-4	Pâtes 
Fromage 10	Petit suisse 10	Fromage 10	Fromage 10	Fromage 10
Yaourt aux fruits  10	Crumble aux pommes   4	Yaourt aux fruits  10	Panna Cotta Fruits rouges  10	Fruit

Entrée

Plat

Garniture

Produit Laitier

Dessert

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