

Semaine du 24/03/2025 au 28/03/2025

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


























Entrée

Plat

Garniture

Produit Laitier

Dessert

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives œuf dur Mayonnaise   13-2	Soupe de légumes   10	Batavia  13	Macédoine de légumes  13	Salade de lentilles   13
Jam balaya Créole 	Basse Côte 	Cœur de merlu Sauce du soleil   5-2-13-8-10	Quiche au fromage   4	Sauté de porc Sauce poivron - chorizo 
	Haricots verts	Pennes  4	Batavia   13	Petits pois carottes pommes de terre   
Fromage 10	Petit suisse 10	Fromage 10	Fromage 10	Yaourt vanille  10
Crème dessert vanille Petit congolais  10-4-3-2	Fruit	Compote 	Fondant 2 chocolats  4-2	Fruit

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