




















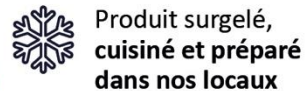


Semaine du 31/03/2025 au 04/04/2025

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 Laitue   13	Tarte aux fromages   4-2-10		Batavia   13	Carottes râpées   13
Plat Cœur de merlu Sauce Curry   5-3	Filet mignon sauce champignon  10-2-4-7-13		Tacos kebab   4-	Pâtes bolognaises  
Garniture Riz petits légumes  	Panaché d'haricots			
Produit Laitier Fromage 10	Petit suisse 10			Fromage 10
Dessert Compote à la fraise	Fruit		Fromage blanc coulis fruits rouges   10	Tartelette Poire – kiwi   10-4

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



Qualité Bleu Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO