

Menus du 17 au 21 mars 2025	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
Hors d'œuvre	● Salade de chou chinois*	● Salade de carottes au radis blanc		● Salade d'envie aux noix	● Taboulé aux fruits secs
Plat chaud et garnitures	● Rougail saucisse ● Riz créole	● Quiche aux fromages ● Salade verte		● Fricassé de bœuf ● Gratin de chou fleur aux pommes de terre	● Brandade de poisson frais ● Salade de mâche
Produit laitier					● Camembert
Desserts	● Fruit de saison*	● Yaourt fermier nature*		● Crème pâtissière aux éclats de biscuit	● Fruit de saison
MENU VEGETARIEN	Parmentier de lentilles			Omelette	

* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

* Chou chinois, fromage, vinaigrette au balsamique.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.