










Menus du 24 au 28 mars 2025	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
Hors d'œuvre	Salade de mâche et betterave 	Salade de pepinettes*		Chou rouge aux pommes	Carottes râpées vinaigrette
Plat chaud et garnitures	Tortillas de patatas Aux fromage	Tarte fine au bœuf et patate douce Salade verte, vinaigrette au miel		Râgout de porc sauce coriandre  Poêlée de légumes	Filet de poisson frais sauce Aurore   Fondue de poireaux et boulgour
Produit laitier				Gouda	Comté*
Desserts	Fruit de saison	Crème à la vanille  		Gâteau d'anniversaire 	Fruit de saison* 
MENU VEGETARIEN		* Pépinettes, maïs, olives Tarte fines aux fromages		Gratin de pâtes aux légumes	

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

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 **bœuf**, 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.