


























Au menu cette semaine

DU 10 au 16 Mars 2025

Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u> 	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Salade de riz	 Salade d'endives	Salade de pommes de terre et cervelas 	Œufs mimosa	Carottes râpées
Viandes	 Escalope de dinde	 Sauté de bœuf à la hongroise 	 Filet de poisson pané 	Croque végétal au fromage	 Poisson sauce basquaise 
Accompagnements	 Petits pois	 Pâtes 	 Épinards	 Haricots verts	 Riz IGP BIO 
Produits laitiers	 Emmental BIO	 Yaourt vanille BIO	 Mini cabrette BIO	Fromage blanc aromatisé	Camembert
Desserts	Fruit de saison	Pomme cuite	Abricots au sirop	 Fruit BIO	Mousse au chocolat

Légende des produits :  Issu de l'agriculture biologique.  Fait maison.  Appellation d'Origine Protégée.

 Indication Géographique Protégée.  Origine France.  Haute Valeur Environnementale.

 Issu de la pêche durable.  Origine Union Européenne.