























## Au menu cette semaine

DU 17 au 23 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 composé	 Salade verte	Asperges vinaigrette	Tomates mozzarella	Carottes rapées 
Viandes	 Saute de porc provençales 	 Saucisse de strasbourg 	 Paupiette de dinde	 Lasagnes de légumes	 Filet de poisson 
Accompagnements	 Choux fleurs persillés	 Lentilles BIO	 Carottes BIO	0	 Pommes vapeur
Produits laitiers	Vache qui rit BIO	Yaourt sucré 	Emmental	Fromage blanc aromatisé	Babybel
Desserts	 Fruit de saison	Poire au chocolat	 Pâtisserie	Compote BIO 	Flan nappé BIO 

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.