





















## Au menu cette semaine



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

DU 24 au 30 MARS 2025

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u> 	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrées	 Salade de betteraves	Taboulé	Tartare de concombre 	 Celeri vinaigrette	 Salade piémontaise
Viandes	  Burger	Nuggets végétarien	  Steak haché	 Saute de poulet pesto 	 Filet de poisson 
Accompagnements	 Frites	Brocolis	Purée de pois cassé	 Gratin dauphinois	 Haricots verts BIO
Produits laitiers	Camembert	 Yaourt sucré	St nectaire AOP	Mini cabrette BIO	Fromage blanc sucré
Desserts	Fruit de saison	Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	 Onctueux fraise

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.