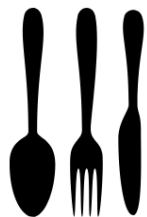





























Menu



DU 24 au 28 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	 Carottes râpées  Céleri rave 	Velouté de courgettes  Potage tomates 	Mousse de sardines 	Pâtes Arc en Ciel  Pâtes aux surimis 	Radis beurre  Pamplémousse 
 PLAT PRINCIPAL	Parmentier de poisson 	Tajine de légumes 	Blanquette de dinde  	Sauté de bœuf  	Rôti de porc sauce poivre  
 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Semoule couscous 	Haricots verts 	Carottes vichy 	Flageolet
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Tomme blanche	Fromage		Camembert
 DESSERT	Yaourt à la vanille  Yaourt à la framboise 	Kiwis Oranges	Île flottante  <u>Goûter</u> Cookies  et salade de fruits	Bananes Ananas	Choux à la crème  Crème vanille 



Produits issus de l'agriculture biologique



Vian­des bo­vines, por­cines et vo­lailles ori­gine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Pro­duits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

