



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Macedoine de légumes au thon	Quiche*	Salade de radis et abricots secs
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Galopin de veau	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Haricots verts	Yaoourt aromatisé
Eclair au chocolat	Faisselle	<u>Vache qui rit</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Fruit de saison</u>
	Palet Breton	<u>Clafoutis aux fruits</u>	<u>Fruit de saison</u>	
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pepites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaoourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauté de boeuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire