






















SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p><b>LE PRINTEMPS</b></p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Filet de colin frais (Pêche française) 	Steak haché sauce fromage 	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards 	Frites	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
<u>Brie</u>	Yaourt aromatisé 	<u>Pont l'evêque</u> 		Chantailou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		Fruit de saison 
	S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Taboulé / Poisson aux olives		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madelaine 	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit

 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:**

**Spaghetti façon napolitaine:** pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé  
**Concombre bulgare:** Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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