



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 🏠	Colin façon papillote 🐟	Paupiette de dinde	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
<u>Tomme des Pyrénées</u>	Yaourt aromatisé AB	<u>Chaurce</u> 🍷	<u>Tomme blanche</u>	Fromage blanc aux fruits AB
<u>Fruit de saison</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Quatre quarts</u> 🏠	<u>Fruit de saison</u>	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde S/V : Poisson meunière	S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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 conforme au plan alimentaire.