



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Pommes noisette	Petit-pois	Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	<u>Cheddar</u>	<u>Yaourt à la vanille</u>	Fruit de saison	Samos
	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Banane</u>
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille / Rôti de bœuf S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Petit suisse aux 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:

Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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