







SEMAINE DU 24 AU 30 MARS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Betteraves vinaigrette au miel	Potage 7 légumes	Feuilleté de fromage	Quiche*	Œuf dur mayonnaise	Quiche*	Potage
PLATS	Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Palette de porc à la diable*	Merguez grillées	Petit salé aux lentilles (PC)*
ACCOMP.		Macaroni	Chou fleur 	Haricots beurre	Beignets de courgettes	Jeunes carottes	
FROMAGES	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Chaource 	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Galette au beurre	Fruit de saison	Quatre quarts 	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

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

 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	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :
