

Codes couleur

- Fruits et légumes
- Céréales et féculents
- Lait, yaourt, fromage
- Viande, poisson, oeuf
- Sucre

Au Menu :



Semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI

Maquereaux à la moutarde

Ou

Concombre mimosa

Bœuf aux carottes

PdT vapeur au beurre*

Tomates provençales

Produit laitier 🍌🥛

Ou

Dessert au choix

Fruit au choix

MARDI - végétarien

Taboulé*

Ou

Œufs sauce ravigote

Chili sin carne au cheddar

Trio de quinoa*

Poivronnade

Produit laitier 🍌🥛

Ou

Ass de gateaux au choix

Fruit au choix

JEUDI

Sardines à l'huile

Ou

Ass de crudités

Rougail saucisse

Riz pilaf

Brunoise de légumes

Produit laitier 🍌🥛

Ou

Dessert au choix

Fruit au choix

VENDREDI

Avocat au thon

Ou

Tomates mozzarella

Mélange de céréales*

Poisson pané sauce
tomate

Panais rôti

Produit laitier 🍌🥛

Ou

Fruit au choix

Tous les jours : buffet de crudités et pain – Pain BIO le vendredi.
De novembre à mars, potage maison proposé une fois par semaine.
* issu de l'agriculture biologique ** BBC : Bleu Blanc Cœur ° mayonnaise végétale



Aide UE à destination des écoles

Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques

La gestionnaire
V. Le Poul

Le Principal
Ph. Leguet