





















SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 17 MARS 2025	Quiche Escalopes *Origine : Carottes à la crème Fromage blanc Kiwi				
MARDI 18 MARS 2025	Pomme de terre vinaigrette Filet de truite Purée de butternut Cantal Gâteau aux extraits d'amande				
MERCREDI 19 MARS 2025	Salade d'endives Boudin noir *Origine : Haricots blancs Yaourt au sucre de canne Salade de fruits				
JEUDI 20 MARS 2025	Céleri rémoulade Bœuf en curry *Origine : Blé Babybel Pomme cuite au four				
VENDREDI 21 MARS 2025	Radis noir Sauté de porc *Origine : Boulghour Bûche de chèvre Compote				

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets