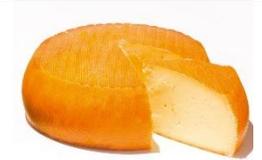


SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 24 MARS 2025	Soupe Poisson meunière Brocolis Camembert Tarte aux pommes et poires				
MARDI 25 MARS 2025	Coleslaw Jambon blanc *Origine : Coquillettes St Paulin Cocktail de fruits				
MERCREDI 26 MARS 2025	Carottes râpées Gratin de riz aux courgettes Semoule au lait Banane				
JEUDI 27 MARS 2025	Friand Cuisse de poulet *Origine : Haricots verts Suisse mousse Pomme				
VENREDI 28 MARS 2025	Feuilles de chêne Bœuf à la tomate *Origine : Mélange de céréales Faisselle 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