

MENU du 10 au 14 mars 2025

	ENTRÉE	PLAT	PRODUIT LAITIER ou dessert	FRUITS
LUNDI 10	Rillettes <i>Salade composée</i>	Saucisses Lentilles BIO - carottes Salade verte BIO	Yaourt nature BIO*	Fruits de saison BIO*
MARDI 11	<i>Tomate mozzarella</i> Maquereau à la moutarde	Poulet rôti Frites fraîches Salade BIO	Fromage AOP <i>Panna cotta à la framboise</i>	Fruits de saison BIO*
JEUDI 13	Œuf BIO mayo <i>Salade de lentilles</i>	Pâtes BIO sauce tomate Salade BIO	Fromage AOP <i>Pêche à la chantilly</i>	Fruits de saison BIO*
VENDREDI 14	Concombre <i>Pâte au surimi</i>	Poisson frais sauce aurore Boulgour – brocolis Salade BIO	Fromage de chèvre BIO <i>Tartelette chocolat caramel</i>	Fruits de saison BIO*

Fait maison

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française. Pour de plus amples informations, vous avez la possibilité de consulter les étiquettes auprès du cuisinier.



* Aide UE à destination des écoles - Programme européen « Fruits et lait à l'école »

La Gestionnaire,
M. VINCENT

L'infirmière,
N. KERNEIS

La Principale,
M. LOZACH

Le chef de cuisine,
A. LEBRUN