



Menu du 17 au 21 mars 2025

Lundi 17 mars

Salade de chèvre chaud (lait, gluten) / Betteraves œufs
mimosa (moutarde, œufs, sulfite >10 ppm) / Avocats au cantafrais (lait)

Sauté de porc (gluten) / Poulet rôti sauce estragon (gluten)

Haricots verts

Vache Qui Rit BIO (lait) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Riz au lait (lait) / Fruits



Mardi 18 mars

Quiche au fromage (lait, œufs, gluten) / Pomelo

**Nuggets végétal (gluten) / Poutine de falafel
aux patates douces (lait, gluten, soja)**

Céréales aux épices (gluten)

Fromage blanc (lait) / **Petit suisse aromatisé (lait)** /

Yaourt nature sucré BIO (lait)

Fruits

Jeudi 20 mars

Mâche à la Fêta (lait) / Carottes râpées

**Steak haché sauce au poivre (lait) / Emincé
de bœuf minute (sulfite, lait, gluten, céleri)**

Petits pois / Purée de légumes (lait)

Fromage (lait) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Fruits



Vendredi 21 mars

Quenelles de veau (lait, œufs, gluten) /

Terrine de légumes (lait, œufs, gluten)

Poisson selon arrivage (poisson) sauce crème (lait, gluten)

/ Beignets de calamars à la romaine (mollusques, gluten)

Riz / Brocolis

Entremets (lait) / Yaourt nature sucré BIO (lait)

Coupe de fruits frais

L'Adjointe gestionnaire

C. TRICO

Le Principal

F. JAMES