



Menus du 17 au 21 mars 2025

| Lundi | |
|---------------------|---|
| Salade de lentilles | |
| Hoki pané |  |
| Tomates et haricots | |
| Fromage | |
| Fruits | |

| Mardi | |
|--------------------|--|
| Filet de maquereau | |
| Blanquette de veau |   |
| Riz |  |
| Yaourts |  |
| fruit | |

| Jeudi | |
|------------------|---|
| Soupe de légumes |  |
| Tartiflette |  |
| | |
| | |
| Fruits | |

| Vendredi Végétarien | |
|--------------------------------|--|
| Salade haricots rouges et maïs | |
| Omelette en piperade | |
| |  |
| Fromage | |
| Mousse au chocolat |  |



Produit Fait
Maison



Produit Local



AOP



-  **Gluten**
1
-  **Crustacés**
2
-  **Oeufs**
3
-  **Poissons**
4
-  **Arachides**
5
-  **Soja**
6
-  **Lait**
7
-  **Fruits à coque**
8
-  **Céleri**
9
-  **Moutarde**
10
-  **Sésame**
11
-  **Sulfites**
12
-  **Lupins**
13
-  **Mollusques**
14

Produits utilisés dans les préparations: Lait (BIO), farine

Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problème d'approvisionnement ou de problèmes de réalisations

La cantinière