





















SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 10 MARS 2025	Betteraves rouges Veau Marengo <u>*origine :</u> Petits pois Petit suisse Poire				
MARDI 11 MARS 2025	Soupe de légumes aux vermicelles Œufs durs et épinards Coulommiers Banane				
MERCREDI 12 MARS 2025	Salade de lentilles Poisson Poêlée de légumes Kiri Pomme				
JEUDI 13 MARS 2025	Salade de mâches Bourguignon <u>*origine :</u> Semoule Yaourt fermier Compote				
 VENDREDI 14 MARS 2025	Pâtes en salade Sauté de volaille <u>*origine :</u> Champignons Bleu d'Auvergne Beignets				

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