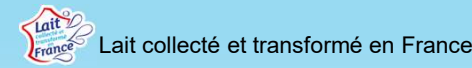
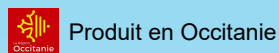


# Menus du 3 au 9 mars 2025



	<b>lundi 3 mars 2025</b>	<b>mardi 4 mars 2025</b>	<b>mercredi 5 mars 2025</b>	<b>jeudi 6 mars 2025</b>	<b>vendredi 7 mars 2025</b>
<b>Entrée</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Soupe Paysanne, croûtons</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Œufs durs sauce cocktail</b>	<b>Rosette</b> 
<b>Plat principal</b>	<b>Steak haché au jus</b> 	<b>Saucisse de Strasbourg</b> 	<b>Dos de lieu sauce Armoricaïne</b>	<b>Crousti fromage</b>	<b>Poisson pané plein filet, citron</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Purée</b>	<b>Lentilles ménagère</b>	<b>Semoule</b>	<b>Haricots beurre aux aromates</b>	<b>Ratatouille</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Cantafrais</b>	<b>Saint Paulin BIO</b> 	<b>Tartare nature</b>	<b>Edam BIO</b> 	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Beignet fourré chocolat noisettes</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> 	<b>Flan au caramel</b>	<b>Cookie BIO aux pépites de chocolat</b>

**Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement**



« Pour consulter les allergènes,  
scannez notre QR CODE ».

