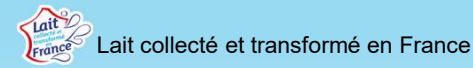
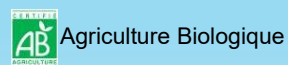
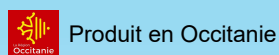


Menus du 24 au 30 mars 2025



	lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
Entrée	<i>Pommes de terre Printanière</i> (cornichons, tomates, poivrons, petits pois, ciboulette, sauce salade)	<i>Macédoine de légumes sauce mousseline</i>	<i>Œufs durs mayonnaise</i>	<i>Potage fermier et croûtons</i>	<i>Surimi mayonnaise</i>
Plat principal	<i>Filet de lieu sauce basilic</i>	<i>Lasagnes</i>	<i>Crêpe jambon emmental</i>	<i>Lentilles sauce curry</i>	<i>Rôti de dinde sauce béarnaise</i>
Accompagnement	<i>Carottes aux aromates</i>	<i>bolognaise</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Riz créole</i>	<i>Patates douces persillées</i>
Fromage / Laitage	<i>Cœur de dame</i>	<i>Tartare nature</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Saint Paulin BIO</i>	<i>Edam</i>
Dessert	<i>Crème dessert vanille BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Petit beurre BIO</i>	<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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

