



# MENU



DU 17 AU 22 MARS 2025

Semaine 12	Déjeuner	Dîner
Lundi 17/03	Entrées variées <i>Sardines à la tomate</i> <i>Chili con carne</i> ou rougail carottes <i>Riz pilaf - Haricots rouges</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade tomate - mozzarella</i> <i>Quiche chabichou et tomates confites</i> <i>Salade</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Ananas au sirop</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 18/03	Entrées variées <i>Céleri Bio rémoulade</i> <i>Cuisse de poulet au curry</i> ou Pavé de lieu <i>Pommes vapeur</i> ou Tomates à la provençale <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Tarte au citron</i> ou Gâteau basque <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade frisée mimosa</i> <i>Emincé de porc ail et fines herbes</i> <i>Carottes à la crème</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Lait à boire</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 19/03	Entrées variées <i>Friand à la viande</i> <i>Tortellini tomate – mozzarella sauce crème</i> <i>Salade</i> <i>Crème dessert Bio</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Pizza thon – pommes de terre</i> <i>Pilons de poulet au citron</i> <i>Blé aux petits légumes en brunoise</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Paris-Brest</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 20/03	Entrées variées <i>Salade de riz créole Bio</i> <i>Emincé de dinde sauce moutarde</i> ou Ballottin de lapin sauce chorizo <i>Haricots blancs LABEL ROUGE</i> ou Carottes Vichy <i>Animation « route des fromages de chèvre » *</i> <i>Entremets pistache</i> ou Semoule au lait MAISON <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Œuf mayonnaise</i> <i>Sauté de bœuf à la provençale Bio</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 21/03	Entrées variées <i>Salade de betterave crue pomme-surimi</i> <i>Steak grillé LABEL ROUGE</i> ou Jambon aux herbes <i>Semoule</i> ou Ratatouille <i>Compote artisanale et Ménélik</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Chou-fleur vinaigrette</i> <i>Pâtes fraîches Bio et sauce bolognaise végétarienne Bio</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Tartelette à l'orange</i> <i>Pommes Bio</i>
Samedi 22/03	<i>Menu du chef</i>	

*Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.*

*\* Aide U.E à destination des écoles*

*Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.*