



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

Lundi	 	<p>Salade verte*, maïs, croûtons</p> <p>Oeufs durs et épinards à la crème</p> <p>Camembert - Gâteau fourré à la framboise</p> <p>Eau - Pain</p>
Mardi		<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Rôti de porc origine France - Lentilles corail</p> <p>Chèvre - Kiwi*</p> <p>Eau - Pain</p>
Jeudi	 	<p>Endives, dés de fromage</p> <p>Navarin d'agneau origine France et ses légumes</p> <p>Mousse au chocolat - Galettes St Michel</p> <p>Eau - Pain</p>
Vendredi	 	<p>Salade coleslaw</p> <p>Pâtes bio et égrené de bœuf VBF bio à la bolognaise</p> <p>Mimolette - Pomme* bio</p> <p>Eau - Pain</p>

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : salade verte*, maïs, croûtons, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : œufs durs, épinards, crème liquide, sel, poivre

Allergènes "œufs" : présence : œufs - "épinards" : traces : céleri

Dessert : camembert (pas de fiche remise par le fournisseur) - gâteau fourré à la framboise

Allergènes "gâteau fourré à la framboise" : présence : gluten, œufs, lait - traces : soja, sulfites, fruits à coque

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : macédoine de légumes et mayonnaise (pas de fiches techniques remises par le fournisseur)

Plat : rôti de porc origine France, ail, herbes de provence, eau, sel, poivre

Garniture : lentilles corail*, beurre doux, ail, eau, laurier, sel, poivre

Dessert : chèvre (pas de fiches technique remise par le fournisseur) - kiwi*

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : endives, dés de fromage, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : sauté d'agneau origine france, navets bio, carottes* bio, pommes de terre*, huile d'olive, oignons, ail, concentré de tomate, sel, poivre

Dessert : mousse au chocolat - galettes st michel (pas de fiches techniques du fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade coleslaw

Allergènes : présence : œufs, moutarde - traces : gluten, crustacés, mollusques, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques céleri, sésame

Plat et garniture : pâtes bio, égrené de bœuf bio, pommes de terre*), huile d'olive, oignons, ail, concentré de tomate, sel, poivre

Dessert : mimolette (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - pomme* bio