



\*\*\* Menus \*\*\*

BON APPETIT!



SEMAINE DU 31 MARS AU 3 AVRIL 2025

Lundi		Choux-fleurs bio	
		Risotto de légumes et de poisson	
		Yaourt aromatisé	Eau - Pain
Mardi		Pâté de campagne	
		Cuisse de poulet origine France - Haricots verts	
		Babybel - Banane* bio	Eau - Pain
Jeudi		Mâche* et dés d'edam	
		Croq' végétal au fromage - Pâtes 3 couleurs	
		Boisson lactée - Pâtes de fruits	Eau - Pain
Vendredi		Carottes* bio râpées	
		Gratin de salsifis à l'égrené de bœuf VBF bio	
		Chanteneige - Donut sucré	Eau - Pain

\* 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

**Entrée** : choux-fleurs bio, sauce salade, sel, poivre

**Plat et garniture** : riz de camargue, colin, macédoine de légumes, maïs, crème liquide, sel, poivre

Allergènes "colin" : présence : poissons

**Dessert** : yaourt aromatisé (pas de fiche remise par le fournisseur)

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : pâté de campagne

Allergènes : présence : gluten

**Plat** : cuisse de poulet origine France, huile d'olive, herbes de provence, eau, sel, poivre

**Garniture** : haricots verts, huile d'olive, ail, sel, poivre

**Dessert** : babybel (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - banane\* bio

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : mâche, dés d'edam, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

**Plat** : croq végétal au fromage

Allergènes : présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - traces : mollusques, poissons, soja, céleri

**Garniture** : pâtes aux 3 couleurs, sel

**Dessert** : lait 1/2 écrémé et pâtes de fruits (pas de fiches techniques du fournisseur)

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : carottes\* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

**Plat et garniture** : salsifis, égrené de bœuf VBF bio, huile d'olive, ail, gruyère râpé

**Dessert** : chanteneige (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - donut sucré

Allergènes : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés - traces : fruits à coques