



## MARS 2025

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade composée Lasagnes Compote	Potage vermicelle Œuf Epinards St nectaire Banane	Betterave Eglefin sauce hollandaise Carotte Riz au lait	Velouté de poireaux Poulet basquaise Boulgour Fromage de chèvre Orange

LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Céleri rémoulade Blanquette de colin Pâtes Camembert Kiwi	Velouté d'endive Dahl de lentilles Quinoa Fromage blanc	Potage vermicelle Pot au feu Fromage de brebis Pomme	Salade coleslaw Rougail saucisse riz Crème pistache

LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade d'endives feta, noix Sauté de veau Pomme de terre Yaourt	Velouté de légumes Omelette Champignon Pont l'évêque Banane	Avocat surimi, maïs Emincé de dinde Semoule Brie Glace	Velouté de laitue Rôti de porc Moquette de Vendée Petits suisses fruits

LUNDI 31	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade, croûton, gésier Brandade de morue Crème vanille			

*Origine des viandes servies : FRANCE*

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !!***

**LES MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS.**

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfites, céréales, soja et arachide.