



## Menus du 17 au 21 mars 2025



Allergènes \*

Origine des viandes\*

**LUNDI**

Entrée : Potage  
Plat : Sauté de veau, carotte  
Riz  
Dessert : Flan vanille/caramel bio

Viande française

**MARDI**

Entrée : Saucisson sec  
Plat : Paupiette de dinde  
Petits poids  
Dessert : Ananas à la chantilly

Viande française

**JEUDI**

menu végétarien

Entrée : Quiche maison  
Plat : Boulette de soja  
Pate à la sauce tomate  
Dessert : Pâtisserie

Céleri, Lait, Œuf, Soja  
Sésame

**VENDREDI**

Entrée : Céleri remoulade  
Plat : Pesca munière de filet de colin d'alaska, épinard à la crème et pomme de terre  
Dessert : Compote à boire et fromage

Céleri, Lait, Mollusque,  
Œuf, Soja

Union Européenne,  
Océan Pacifique Nord  
Est, Nord Ouest

*Les menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment, en raison de problèmes de livraison ou autres impératifs.*

*\*Allergènes : Lait Œuf Gluten / blé Arachide / cacahuète Fruits à coque Poisson Crustacés Mollusques Moutarde Sésame Céleri Lupin Soja Sulfites*

*\*Origine des viandes Bovines, porcines, ovines, volailles, en morceau ou hachées - Catégories / Pays d'origine, de naissance, d'élevage et d'abattage*