












MARS



2025



LUNDI 24 Végétarien Salade verte Bruschetta à la tomate et à la mozzarella  Compote pomme pêche	MARDI 25 Cake chèvre/ Epinard Riz et Colin façon Fish and chips  Fruit de saison	JEUDI 27 Céleri rémoulade Potée de chou, Pdt et chipolata au sel de Guérande  Fromage blanc	VENDREDI 28  REPAS ORIENTAL 
LUNDI 31 Carotte râpée Frites Steak de bœuf  Fromage Gâteau d'anniversaire aux framboises 	MARDI 01 Taboulé au quinoa  Flammekueche  Oreillons d'abricot	JEUDI 03 Salade composée Boullgour et Sauté de Dinde  à la provençale Fromage blanc	VENDREDI 04 Végétarien Macédoine de Légumes Croustillant au cheddar et chou-fleur persillé  Fruit de saison

Ce menu respecte les règles préconisées par le P.N.N.S., il est susceptible de variations sous réserve d'approvisionnement



Pêche durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande française



Viande de bœuf française



Viande d'origine Union européenne



Origine France

Le pain est fourni par la boulangerie de Puy Saint Martin.