

MENU DE LA SEMAINE

DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

LUNDI

Tempura colin Alaska

*2-3-4-6-5-7-8-10-11-13



Carotte Vichy

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Fromage

*10



Beignet de chocolat

*2-3-4-7-8-9-10

Pain + stick de confiture

MARDI

MENU VEGETARIEN

Batavia + cube
d'emmental

*10-13



Raviolis aux légumes

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Yaourt

*3-10

Pain + pâte à tartiner

MERCREDI

Macédoine de légumes

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Brochette de dinde

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Gnocchis de pomme de
terre

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Entremet au chocolat

*2-3-4-7-10



Gâteau

*2-3-4-10



JEUDI

Céleris rémoulade

*2-9-13



Tomate farcie à la sauce
tomate

*2-3-4-6-7-8-10-11-13



Ebly aux petits légumes

*2-3-4-6-7-8-10-11-13

Yaourt

*3-10



Pain + fromage

VENDREDI

Cuise de poulet

*2-4-6-7-8-10-11-13



Frites

*4-9

Fromage

*10

Fruits de saison



Pain + lingotin de chocolat

*** INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS ***

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja

8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques



Produit issu de
l'agriculture
locale



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Poisson issu
d'une pêche
durable certifiée



Viande
d'origine
française



Fabrication
maison

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

