

Menus de la Semaine du 10 au 14 mars 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Taboulé (semoule bio)
Gluten

Mâche et choux rouge crues aux pommes
Sulfites moutarde

Œufs durs sauce cocktail
sulfites moutarde

Potage courgettes vache qui rit
Lait

Plat

Sauté de bœuf
Gluten lait

Poulet rôti
Pas d'allergènes

Pennes bio, sauce légumes, pois cassés
Gluten lait céleri

Hoki sauce citron
Poisson, gluten, lait

Accompagnement

Haricots verts bio
Lait

Blé sauce tomate
Gluten

x

Purée de panais et pdt
Lait

Produit laitier

Fromage blanc sucré
Lait

Tomme grise
Lait

Fromage fondu vache qui rit
Lait

Coulommiers
Lait

Dessert

Fruit
Pas d'allergènes

Crème dessert saveur chocolat
Lait

Fruit
Pas d'allergènes

Banane
Pas d'allergènes



Appellation d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien