















Semaine du 10 au 14 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
Feuilleté au fromage	Salade verte aux noix 	Rillettes de sardine 	Potage potimarron 	Carottes râpées à l'orange 
Poulet basquaise 	Poisson meunière	Jambon braisé 	Lasagnes épinards chèvre 	Osso bucco de veau 
aux légumes 	Ratatouille /boulgour 	Haricots blancs bio 		Riz 
Edam	Raclette	Vache qui rit	Petits Suisses	
Fruit cru	Pêche au sirop	Fruit cru	Fruit cru	Île flottante

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements



Fait maison

Viandes d'origine France, volailles label rouge

Produits bio ou labélisés reconnus par la loi Egalim (catalogue en cours d'élaboration) Fruit bio possible selon offre du moment.