

	Du 17 au 21 Mars 2025	Du 24 au 28 Mars 2025
Lundi	Poireaux Vinaigrette   Tortellini Epinard Ricotta    Fromage AOP  Fruit de Saison	Œuf Mimosas    Quenelle Financière    Carottes Vichy Fromage  Fruit de Saison
Mardi	Salade Sombrero  Tacos de Bœuf    Fromage AOP  Churros    	Salade Verte  Crispy Tender de Poulet    Haricots Verts Yaourt Nature Sucré  Poire au Chocolat  
Jeudi	Batavia Rouge  Paleron de Bœuf Braisé Coquillettes    Yaourt Aromatisé Local  Fruit de Saison	Betteraves Rouges  Sauté de Porc à la Provençale Macaroni    Fromage AOP  Fruit de Saison
Vendredi	Taboulé (ms)  Pavé de Saumon Pané     Brocoli Fromage AOP  Fruit de Saison	Radis Rosette Dos de Colin d'Alaska  Riz à l'Espagnol Fromage AOP  Beignet au Chocolat    

Allergène	Loi Egalim
 Gluten	 Végétarien
 Crustacés	 Viande bovine Française
 Œuf	 Agricultures Biologiques
 Poisson	 Label Rouge
 Arachide	 Poisson issu d'une pêche
 Soja	 Filière Bleu Blanc Cœur
 Lait	 Produit Labélisé AOP - AOC ou IGP
 Fruit à Coques	 Fait Maison
 Céleri	 Pain de BOËN SUR LIGNON
 Moutarde	 Estampille Agrément
 Sésame	
 Sulfite	
 Lupin	
 Mollusque	

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même