





SEMAINE DU

10 AU 14 MARS 2025

lundi 10/3	mardi 11/3	mercredi 12/3	jeudi 13/3	vendredi 14/3
Salade verte	Salade de betteraves rouges	Radis noir - beurre	 Tarte au bleu	Potage de légumes
Sauté de poulet aux légumes	Quenelles à la béchamel	 Paupiettes de porc	Filet de saumon grillé	 Saucisse d'agneau
Semoule	 Ratatouille	Pommes de terre rissolées	Epinards à la crème	Coquillettes
 Cantal	 St Nectaire	Camembert		 Tome de brebis
Compote pomme-banane	Gâteau noix de coco	Pommes au four	Banane	Orange

Pain à base de farine locale à chaque repas (4)



végétarien



local



régional

Menus et allergènes sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Dans la mesure du possible les plats sont confectionnés avec des produits d'origine biologique de préférence locale

Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

1-Anhydride sulfureux, 2-Arachides, 3-Céleri, 4-Céréales contenant du gluten, 5-Crustacés, 6- Fruits à coques, 7-Graines de sésame, 8-Lait, 9-Lupin, 10-Mollusques, 11-Moutarde, 12-Cœufs, 13-Poissons, 14-Soja,
(Liste non exhaustive,pouvant être soumise à des modifications)



