

SEMAINE DU

17 AU 21 MARS 2025

SEMAINE DES COULEURS

lundi 17/3	mardi 18/3	mercredi 19/3	jeudi 20/3	vendredi 21/3
Céleri rémoulade	Haricots verts vinaigrette	Potage de courges	Salade chou rouge et noix	Carottes rapées
Cabillaud sauce gingembre	Roti de porc en croûte d'herbes	 Pilon de poulet au paprika	 Chili con carne	Dahl de lentilles corail au lait de coco et curry
Choux fleurs en persillade	Petits pois	Spaghetti quinoa et tomate	Riz	 Boulgour
Brie	 Fourme d' Ambert	Mimolette		Pavé corzezien
 Semoule à la vanille	Kivi	Orange	 Yaourt à la rhubarbe	Crêpe au sucre

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)



