

MENUS du Lundi 10 mars au Vendredi 28 mars 2025

| | du 3 au 7 mars 2025 | du 10 au 14 mars 2025 | du 17 au 21 mars 2025 | du 24 au 28 mars 2025 |
|-----------------|---------------------|---|---|--|
| lundi | VACANCES | Pâté de campagne - Crudités Pavé de Julienne Poêlée de légumes 🍀 Pâtisserie Fruits | Betteraves - Œufs mayonnaise Filet de poisson Pommes de terre vapeur Semoule aux raisins Fruits | Salade composée - Macédoine Rôti de bœuf Purée Yaourt aux fruits Fruits |
| mardi | VACANCES | Salade de pâtes - Carottes râpées Parmentier végétarien - Salade Fromage/yaourt Fruits | Chou rouge - Taboulé Gigot de mouton Carottes sautées Crème brûlée Fruits | Entrée chaude Saucisse de porc Petits pois 🍀 Riz au lait Fruits |
| mercredi | VACANCES | Céleri - Artichaut Faux-Filet Frites 🍀 Flan caramel Fruits | Asperges - Avocats - Pomelos Côte de porc Blé aux épices Yaourt nature Fruits | Sardines - Maquereaux Cuisse de poulet Haricots verts 🍀 Yaourt nature Fruits |
| jeudi | VACANCES | Charcuterie Filet de merlan Semoule Glace Fruits | Jambon blanc - Salade de riz Steak Printanière de légumes 🍀 Fromage/Yaourt Fruits | Crudités Filet de Julienne Riz Pâtisserie Fruits |
| vendredi | VACANCES | Entrée chaude Emincé de volaille Salsifis 🍀 Liégeois Fruits | Crudités Pintade aux pruneaux Pâtes Liégeois - Mousse au chocolat Fruits | Salade de pâtes Omelette aux champignons Salade Yaourt aux fruits Fruits |

repas Viande : 9
repas Poisson : 4
repas sans viande ni poisson : 2

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole

Philippe Roche

Proviseur

Gwendal Thibault

Agent comptable

Odile Félix

Infirmière

