























SEMAINE DU 17 AU 21.03.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE VERTE 	SALADE COMPOSÉE 		CÉLERI RÉMOULADE 	SALADE DE LENTILLES CERVELAS 
PLAT	OMELETTE	GRATIN DE FRUITS DE MER A LA CREME 		ROTI DE PORC 	CORDON BLEU
GARNITURE	GRATIN DE CHOU FLEURS  	Riz 		PURÉE DE POMME DE TERRE 	PURÉE DE POTIRON
PRODUIT LAITIER	LAITAGE	LAITAGE		FROMAGE COUPE	FROMAGE COUPE 
DESSERT	ANANAS EN CRUMBLE	FRUIT DE SAISON		COMPOTE MAISON 	PATISSERIE MAISON 

Légende :

-  Repas végétarien
-  BIO  Produits locaux
-  Préparation "maison"
-  Viande de porc / Bœuf français
-  Label rouge
-  Produits "fermiers"
-  AOP AOC IGP
-  Pêche durable



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons