













SEMAINE DU 24 AU 28.03.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE VERTE	SALADE MEXICAINE		HOUMOUS PAIN GRILLÉ	SALADE FRAÎCHEUR
PLAT	COUSCOUS ET LÉGUMES	POISSON PANÉ FRAIS		GRATIN DE PÂTES ET LÉGUMES	SAUTÉ DE VOLAILLE
GARNITURE	BOULETTES	DUO DE HARICOTS		-	LÉGUMES SAUTÉS
PRODUIT LAITIER	FROMAGE	LAITAGE		FROMAGE COUPE	LAITAGE
DESSERT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		CREME VANILLE	FRUITS AU SIROP

Légende :

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

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

