




MENU DU 17 AU 21 MARS 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Rosette cornichons	Salade piémontaise		Carottes râpées bio* (vinaigrette servie à part)	Pomelos
PLAT	 Sauté de dinde à l'indienne Pâtes bio(bio'goudène) Poivrons grillés	 Veau(boucherie Blouet) à la marengo Petits pois		 Beignets de calamars(ESP) sauce tartare Riz	 Crousti fromage sauce tomate basilic Semoule de couscous et gratin de choux fleurs
LAITAGE	Cantal AOP*	Camembert coeur de lion		Fromage	Croq'lait bio*
	Ile flottante	Banane bio*		Compote de pommes	Clémentine bio*



Recette
Végétarienne

Produit
Breton



Produit
Français



* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnements