

Semaine du 10 mars 2025 au 16 mars 2025

Lundi
10/03

Duo de chou émincé
Lasagnes épinards ricotta - pc
Yaourt nature Bio et sucre
Crème dessert praliné

Mardi
BIO
11/03

Carottes rapées bio huile d'olive et citron
Boulette de boeuf bio au jus
Coquillettes Bio au beurre
Fromage blanc Bio nature
Poire bio
Fromage emmental râpé

Mercredi
12/03

Salade de lentilles, blé, maïs, tomate échalote
Aiguillettes de poulet au thym
Haricots verts à l'ail et au persil
Petit suisse nature sans sucre X2
Tarte croisillon pomme

Jeudi
VEGE
13/03



Salade de pâtes bio au basilic
Galette quinoa provençale à la tomate
Blettes à la tomate
Carré croc lait frais x1
Pêche au sirop

Vendredi
14/03

Poireaux vinaigrette mimosa
Brandade de poisson - pc
Camembert
Pomme



Semaine du 17 mars 2025 au 23 mars 2025

Lundi 17/03	Mardi BIO & VEGE 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
<p>Coleslaw </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Vache qui rit x1 </p> <p>Pomme </p>	<p>Taboulé bio -ho </p> <p>Omelette nature bio et sauce tomate </p> <p>Carottes bio à l'ail </p> <p>Brie Bio </p> <p>Crème dessert chocolat bio </p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Paupiette de dinde sauce à la sauge</p> <p>Pâtes sauce tomate - acc </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Banane </p>	<p>Salade de pommes de terre aux oignons rouges vinaigrette </p> <p>Roti de porc au jus </p> <p>Haricots verts à l'ail et au persil </p> <p>Fromage blanc nature </p> <p>Poire </p>	<p>Salade printanière (croûton, emmental, salades mélangées) </p> <p>Filet de colin sauce tomate </p> <p>Poelée d'autrefois (haricot plat panais pdt oignon) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat </p>

 Bio
 Ce2
 Label Rouge
 France
 IGP
 AOC
 Santé
 Pêche durable
 Bien-être animal
 BBC
 Terroir de France
 STG
 Rup

