

LUNDI 25/03

QUICHE LORRAINE OU FRIAND AU FROMAGE

POISSON MSC FACON TAJINE

TAJINE AUX PRUNEAUX

CAROTTES BIO AU CUMIN

EMMENTAL BIO

FRUITS DIVERS BIO

MARDI 26/03

SALADE MELANGEE DE SAISON  
COEUR DE FRISEE AVEYRONNAISE

SAUCE BOLOGNAISE DE POIS

PATES PAPILLONS SEMI-COMPLETS BIO

GOUDA BIO

SAINT PAULIN

FRUITS DIVERS BIO

JEUDI 28/03

CAROTTES RAPEES BIO PERSILLADE  
MACHE AUX CROUTONS

FILET DE COLIN MSC A LA CREME FORESTIERE

BOULES BOEUF

POMMES VAPEURS

YAOURT BIFIDUS VANILLE BIO

ECLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI 29/03

POIS CHICHES BIO  
SALADE DE BLE AUX LEGUMES

BOULETTES DE DINDE TOSCANNE

GRATIN DE LA MER (POISSON MSC ET MOULES)

HARICOTS PLATS

TOMME BLANCHE

FRUITS DIVERS BIO

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

\* Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

ALILI Nadir

Principal

PONDARRASSE Sophie

Gestionnaire