










SEMAINE DU 24 au 28 Mars 2025

BON APPÉTIT 	LUNDI	MARDI	JEUDI VE	VENDREDI
ENTRÉE	Jambon beurre F	Salade composée  DC 	Salade de pâtes  B 	Maquereau à la moutarde DL
PLAT	 Paupiettes Lentilles	Croque monsieur BF Frites	Tarte 4 fromages FAB  Salade	 Steak haché Gratin dauphinois FB
DESSERT	Pâtisserie FGBA	Compote	Crème vanille B	 Fruit

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN















PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 31 Mars au 4 Avril 2025

BON APPÉTIT 	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI 
ENTRÉE	 Salade de chou	Salade Maya BLA 	Potage B  	Carottes rapées  
PLAT	Boulettes de bœuf  Petits pois	Poisson pesto rosso FADB Haricots verts	 Saucisses Frites 	Chili sin carne G Riz 
DESSERT	Flamby F	Fromage F Salade de fruits	Liégeois F	Petit suisse F Biscuit BA

 PRODUIT BIO

 REPAS VÉGÉTARIEN

 PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON

 PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE

 VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT