

Menu hebdomadaire du 24 au 28 mars 2025

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

 Agriculture BIO

 Label Rouge

 Bleu Blanc Cœur

 Approvisionnement local

 Menu végétarien

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

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo

*Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Lundi 24 mars

 Baguette 

 Betteraves

 Curry de pois chiches au lait de coco

Riz

Vache qui rit

 Fruit de saison 

Goûter : pain d'épices, fruit de saison 

Mardi 25 mars

 Baguette 

 Sauté de bœuf aux oignons

 Petit pois

 Camembert 

 Fruit de saison 

Goûter :  gâteau au yaourt  et pépites de chocolat, fruit de saison 

Mercredi 26 mars

 Baguette 

Salade verte

 Gratin de chou-fleur, pomme de terre, œufs



 Yaourt à la fraise

 Fruit de saison

Goûter : pain  et chocolat, jus de fruit 

Jeudi 27 mars



 Baguette 

Choucroute (s/p : volaille)

Pommes de terre et chou

 Tomme 

 Tarte aux questches

Goûter : croissant  , fruit de saison  et lait équitable

Vendredi 28 mars

 Baguette 

 Salade surprise

Filet de colin * sauce crème aneth

 Epinards

Yaourt nature  et confiture

Goûter : pain  , confiture et lait équitable