



















## Menus Cantine du 17 Mars 2025 au 04 Avril 2025

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 12</b> Du 17 Mars 2025 Au 21 Mars 2025	<b>Menu Végétarien</b>  Coleslaw Crousti Camembert Pâtes Fromage Fruit 	Soupe de légumes HVE  Poulet rôti aux herbes  Haricots verts Yaourt Mousse au chocolat ou café	Carottes Rapées HVE Vinaigrette Carrés de dinde à la tomate Riz Yaourt Fruit	Salade de pâtes  Poisson MSC Jardinière de légumes Fromage Compote
<b>Semaine 13</b> Du 24 Mars 2025 Au 28 Mars 2025	Salade Verte composée (Maïs, crouton)  Rôti de bœuf  Pomme Dauphine Yaourt Fruit 	Taboulé Saucisse  Petits pois - carottes Fromage Yaourt	<b>Menu Végétarien</b>  Betterave vinaigrette Chili végétarien  Yaourt Fruit	Crème lentille corail - Patate douce  Pâtes au thon à la tomate  Fromage Compote
<b>Semaine 14</b> Du 31 Mars 2025 Au 04 Avril 2025	Croquette de pommes de terre Poisson MSC Riz Fromage Fruit 	<b>Menu Végétarien</b>  Carottes Rapées Pâtes au fromage Yaourt Compote	Taboulé Râgout de veau et ses légumes  Fromages Pâtisserie	Salade de thon au maïs Poulet  Frites Yaourt Fruit 

MSC = Issue de la  
Pêche Durable

HVE = Haute Valeur  
Environnementale



Produit végétarien



Produit Fait Maison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'origine France

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes