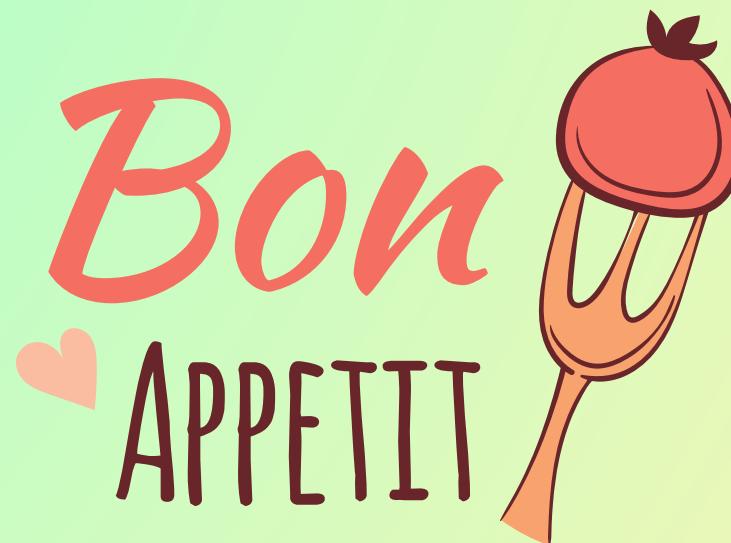


Menu - Mars 2025


Du 10 au 14	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de soja maïs	Salade de tomate	Carotte râpée	Salade de concombre
Plat protidique	Poulet rôti au jus	Colombo de cabri	Hamburger végétal	Filet de lieu sauce citronnée
Accompagne- ment	Brocolis persillés Pommes de terre	Riz créole	Coquillettes au fromage	Lentilles à la créole
Dessert	Emmental Biscuit salé	Yaourt panier mixé	Fromage blanc sucré	Raisin


Du 17 au 21	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave en salade	Chou rouge	Pastèque	Salade verte aux dés de fromage
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Chili végétarien	Couscous boulette	Chiquetaille de morue
Accompagne- ment	Pâtes penne	Riz	Semoule Légumes à couscous	Ti nain
Dessert	Mimolette Biscuit salé	Yop	Mousse dolce vita	Yaourt panier mixé


Du 24 au 28	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de papaye
Plat protidique	Bolognaise de soja	Poissonnette	Cassoulet	Pimentade de thon
Accompagne- ment	Spaghettis	Poêlée campagnarde		Riz au giraumon
Dessert	Pomme	Yaourt nature sucré	Vache-qui-rit Biscuit salé	Floup




972-03-2025-Menu-LC-4

 circuit court produit local non labellisé

 circuit court produit local labellisé

 agriculture biologique

 menu végétarien

Allergènes - présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.