

# Menus de la Semaine du 03 au 07 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas du carnaval</b>	
<p>Radis et beurre Mat: radis rondelle</p> <p>Dés de colin bretonne (crème champignons, poireaux)</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré</p> <p>Purée pomme, abricot</p> <p>Gâteau fourré cacao Fruit de saison</p>	<p>Salade de Betteraves</p> <p>Parmentier de bœuf (bœuf égrené HVE)</p> <p>Petit fromage type suisse et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain au chocolat Yaourt à boire arôme fraise</p>	<p>Céleri rémoulade (mayonnaise allégée, moutarde)</p> <p>Sauté de veau sauce marenge (tomate, champignons)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p><b>Semoule au lait (maison) et caramel</b></p> <p>Madeleine Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Hot dog saucisse de volaille (Ketchup maison)</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Yaourt aromatisé framboise</p> <p>Donuts</p> <p>Pain et confiture abricot Purée de pomme HVE</p>	<p>Soupe de lentilles corail au lait de coco</p> <p>Oeuf dur à la florentine (épinard , béchamel, emmental)</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p><b>Cake à la Banane et sauce chocolat (maison)</b></p> <p>Céréales soufflées au miel Lait nature</p>



Charolais



Haute valeur  
environnementale



Produit label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Certification environnementale  
de niveau 2



Décongelé



Produit de la mer  
durable



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Plat végétarien

IGP: Appellation géographique protégée