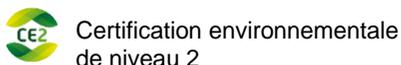
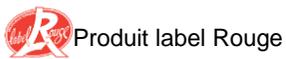
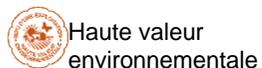


Menus de la Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien 
Taboulé (semoule) 	Macédoine de légumes	Soupe poireau et pomme de terre	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise allégée, fromage blanc) 	Œuf dur sauce cocktail 
Emincé de dinde Sauce barbecue 	Sauté de bœuf sauce provençale 	Filet de poisson frais sauce citron (selon arrivage)	Sauté de porc aux olives S/p: Sauté de dinde sauce moutarde  	Pennes sauce légumes, pois cassés et graines de courge 
Haricots plats glacés	Blé pilaf 	Lentilles vertes IDF et carottes  	Poêlée de légumes (haricots verts, courgettes, poivrons, oignons)	
Fromage blanc et sucre	Pont l'évêque 	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Fromage frais petit moulé
Flan pâtissier	Fruit de saison	Purée pomme abricot HVE	Financier à la farine de pois chiches (maison)	Fruit de saison
Pain et Fromage frais kiri Jus de pomme	Brioche aux pépites de chocolat Lait nature	Pain et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Petit beurre Purée pomme hve	Cookies maison Yaourt à boire arôme abricot



IGP: Appellation géographique protégée