






















MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 17 au 21 mars 2025



| Lundi | Mardi | Jeudi repas végété | Vendredi |
|---|---|---|---|
| Champignons à la crème <hr/> Pennes Sauté de Porc  <hr/> Baba fruits confits  | Choux blanc  <hr/> Salsifis Sauté de Bœuf cardiane    <hr/> Pannacotta fruits rouges  | Salade Végétarienne   <hr/> Poté Œuf dur service Orly   <hr/> Tarte aux pommes   | Potage de légumes  <hr/> Poisson du marché  Riz à l'Indienne <hr/> Fruit de saison   |
| Collation | | | |
| Pain / Fromage | Céréales / Lait | Cookies  | Yaourt  |

Bon appétit !

Fait Maison



Agriculture bio



Local



Viande de France



Les menus sont susceptibles de varier en fonction des
approvisionnements et contraintes du service

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés