





















MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 24 au 28 mars 2025



Lundi	Mardi repas végété	Jeudi	Vendredi
Wraps 	Choux blanc Gribiche 	Rillettes de poulet  	Salade verte/croûtons 
Spaghetti bolognaise 	Gratin de brocolis 	Haricot vert à la Paysane Saucisse de lapin  	Gratin dauphinois Steak Haché   
Fromage blanc 	Fromage Crème Mont Blanc caramel	Ile flottante 	Mousse au citron
Collation			
Tourteau Fromager 	Financier 	Crêpes au sucre 	Gâteau de la Miche aux Moines + jus de pomme 

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