







# Menu du 10-mars AU 14 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Feuilleté hot dog	Salade croutons mais thon		Salade waldorf	Carottes râpées	
	Salade verte	Salade à la Grecque			Concombre bio	
Plat principal	Boulettes de bœuf bio	Saucisse de veau		Sandwich canadien poulet	Salade verte	Filet de poisson frais
	Ebly	Purée de pommes de terre		Frites	Tomate	Riz pilaf
Garnitures	Tomates provençales	Courgettes fraîches à l'huile d'olive		Légumes caramélisés	Yaourt nature	Brocolis bio
	Yaourt nature	Fromage blanc		Yaourt nature		Velouté nature
Produits laitiers	Camembert	Abondance de la fruitière des Bornes	Brownie noix de pecan	Tomme de la fruitière des Bornes	Compote de fruits Bio	
	Les 2 vaches vanille bio	Fraises sucre, chocolat		Poire chocolat	Compote de fruits Bio	
Desserts	Flamby	Fruits		Poire chocolat	Compote de fruits Bio	
	Fruits	Fruits	fruits	fruits	fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.