

# MENU : MOIS DE MARS 2025

## CANTINE

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6 VG	VENDREDI 7
Avocats mayonnaise maison 3 10 Filet de poisson 4 Purée de pommes de terre maison 7 Tomes de montagne 7 Pomme au four maison	Salade de brocolis 10 Blanquette de veau 1 7 Poêlé de carottes fraîches Yaourt et coulis 7 Fruits frais de saison	Salade de maïs bio et œufs durs 10 Perle de lait aux légumes Fromages Fruits frais de saison	Salade de betteraves rouges 10 Saucisses fraîches Lentilles bio Tartes aux pommes maison 1
LUNDI 10 VG	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Pois chiche bio à la Corse 10 Gratin de courges fraîches Semoule 3 7 Yaourt & Fruit 7	Salade verte 10 Filet de poisson aux légumes 4 7 Mélange 5 céréales bio 1 Crumble aux fruits frais 1	Quiche aux fromages maison 13 7 Filet de dinde au curry 7 Gratin de brocolis 7 Salade de fruits fraîche maison	Asperges 10 Pâtes bio à la carbonara 1 7 Fromage à la coupe 7 Compote maison
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21 VG
Radis beurre 7 Pilon de poulet Tagliatelles bio 1 Mousse au chocolat 13 7	Patates douces & carottes râpées 10 Bœuf braisé Salsifis à la crème Poires fraîches aux amandes 7 8	Salade de haricots verts 10 Poisson en papillotes 4 Riz bio Saint Marcellin 7 Fruit frais	Poireaux en vinaigrette 10 Œufs brouillés Pommes de terre et carottes fraîches vapeurs Mayonnaise 3 10 Corbeilles de fruits
LUNDI 24	MARDI 25 VG	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade cœur d'artichaut Hachi Parmentier maison 7 Fromage & fruit 7	Macédoine de légumes 10 Risotto aux légumes Yaourt végétarien Ananas	Coleslaw 10 Sauté d'agneau Flageolets Crème au caramel bio 7 Fruit frais de saison	Salade verte dés d'emmental 7 10 jambon Pommes dauphines 1 3 Gâteau d'anniversaire du mois 1 3 7
LUNDI 31			
Salade composée 10 Gratin de cabillaud 7 Fondue de poireaux Fruits frais poêlé			

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française, elle provient de la boucherie Bonfils à Sablet, sauf steaks hachés de veau et l'égrené de bœuf qui sont surgelés

Les fruits et certains légumes proviennent de l'épicerie Chez Mimi & Alain, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques

# MENU : MOIS DE MARS 2025

## CANTINE

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française, elle provient de la boucherie Bonfils à Sablet, sauf steaks hachés de veau et l'égrené de bœuf qui sont surgelés

Les fruits et certains légumes proviennent de l'épicerie Chez Mimi & Alain, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques