



## Menus du 24 au 28 Mars 2025

|                                  | LUNDI                                  | MARDI                                     | JEUDI                                 | VENDREDI  |
|----------------------------------|--|---|---------------------------------------|---|
| <b>Entrée</b>                    | Velouté de courgettes au Kiri          | Salade composées (riz, thon, maïs)        | Taboulé <b>Maison</b>                 | Saucisson ail                                     |
| <b>Plat /<br/>Accompagnement</b> | Escalopes panées<br>Petits pois nature | Sauté de bœuf aux<br>Carottes/champignons | Pizzas aux 3 fromages<br>Salade verte | Chipolatas<br>Frites                              |
| <b>Dessert</b>                   | Kiwis <b>Local</b>                     | Entremets vanille                         | Pêches au sirop                       | Crème dessert chocolat <b>BIO</b><br><b>LOCAL</b> |
|                                  |  |   | <b>Menu végétarien</b>                |   |

Dans le cadre du règlement CE N°11/692011 ou règlement INCO « Information des Consommateurs » nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des Allergènes – voir la liste ci-contre ou contact Restauration Scolaire.