












# **MENUS CANTINE**

DU 17 AU 21 MARS 2025

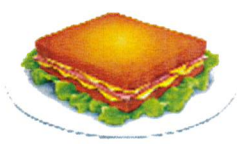








Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
			
<b>Feuilleté fromage</b>  <b>Lasagne</b>  <b>Fruits</b>	<b>Salade verte</b> <b>Roti de porc</b>  <b>Gratin Dauphinois</b>  <b>Yaourt</b>	<b>Jambon beurre</b>  <b>Poulet rôti</b> <b>Frites</b> <b>Fruits</b>	<b>Velouté de légumes</b>  <b>Tortillas pomme de terre et poêlée de légumes</b> <b>Gâteau au yaourt</b> 

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses

# **MENUS CANTINE**

DU 24 AU 28 MARS 2025

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars Repas végétarien	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
			
<b>Salade</b> <b>Croque-monsieur</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruits</b>	<b>Velouté de Tomate</b>  <b>Couscous de légumes</b> <b>Fromage blanc</b> 	<b>Salade de lentilles</b> <b>Roti de Dinde</b>  <b>Pommes Duchesses</b> <b>Tarte aux poires</b> <b>chocolat</b> 	<b>Concombre Basilic</b> <b>Omelette au fromage</b> <b>Haricots verts</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruits</b>

 Biologique (AB)
  Label Rouge
  Fait Maison
  Local

Crudités / Cuidités / Viande, poisson, Œuf / Féculents(légumes secs, pomme de terre, Céréales) / Produits laitiers / Produits sucrés / Matières grasses