



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 10 AU 14 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Riz au thon</b> 	 <b>Potage à l'ancienne</b> 	 <b>Salade Marco Polo</b> (pâtes, tomates, surimi, concombres) 	 <b>Tresse feuilletée</b> 	 <b>Salade printanière</b> (légumineuses, tomate, concombre, maïs) 
 <b>Emincé de bœuf à la Marocaine</b>  	 <b>Parmentier de la mer gratiné</b>  	 <b>Grignotines de porc sauce à l'italienne</b>  	 <b>Tartiflette végétale</b>  	 <b>Emincé de cuisse de poulet</b> 
 <b>Haricots verts vapeur</b>  	 <b>Salade verte</b>  	 <b>Jardinière de légumes</b>  	REPAS VEGETAL	 <b>Dahl de lentilles corail</b> 
<b>Fromage blanc sucré</b> 	REPAS VEGETAL	REPAS VEGETAL	REPAS VEGETAL	REPAS VEGETAL
<b>Fruit de saison</b>	 <b>Yaourt aux fruits</b> 	 <b>Yaourt nature sucré</b> 	 <b>Tiramisu à la fraise</b> 	 <b>Crème dessert vanille de la ferme du blavet</b>

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		Produit brut

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	38
Glucides	48
dont sucres	16
Lipides	25

**Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.