



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 17 AU 21 Mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé oriental senteur de menthe (semoule, concombre, tomate, raisin sec) 	Carottes et courgettes râpées sauce crème de vinaigrette 	Salade maïs et asperges 	Salade composée au thon (coquillettes, thon, vinaigrette) 	Duo de tomate et concombre sauce au pesto
Emincé végétal à la sauce provençale 	Chipolatas au four 	Emincé de boeuf sauce aux petits légumes déglacés 	Aiguillette de volaille sauce moutarde 	Cotriade de poisson sauce rouille
Pommes allumettes 	Chou romanesco 	Spirales semi-complètes 	Julienne de légumes multicolore 	Riz IGP pilaf
~~~~~	~~~~~	~~~~~	<b>Fromage qui rit</b> 	<b>Gouda</b> 
<b>Fruit de saison</b> 	<b>Yaourt sucre de canne et abricot</b> 	<b>Produit laitier</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Compote de pomme saveur biscuitée</b> 
<b>REPAS VEGETAL</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	40
Glucides	48
dont sucres	18
Lipides	24

**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.