

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

**LUNDI**  
**17 mars 2025**

Radis et thon au fromage frais

Sauté de poulet BIO (Val de Loire)  
sauce tomate basilic



Macaroni semi complètes BIO

Fromage blanc nature BIO



Pain de Salon de Provence

**MARDI**  
**18 mars 2025**

Rôti de porc\* au jus



Lentilles BIO locales cuisinées



Saint Marcellin BIO IGP local à la coupe

Banane BIO équitable



Pain de Salon de Provence

**MERCREDI**  
**19 mars 2025**

Saucisse de volaille  
(nouvelle agriculture)



Purée au lait

Livarot AOP à la coupe



Fruit de saison BIO (kiwi)



Pain de Salon de Provence

**JEUDI**

**20 mars 2025**



**"MANGER AUTREMENT"**



**"MANGER AUTREMENT"**  
Potage carottes BIO, tapioca fait maison

Omelette BIO

Ratatouille aux courgettes bio

Petit suisse nature BIO et sucre



Pain de Salon de Provence

**VENDREDI**  
**21 mars 2025**

Salade d'endives, mimolette, vinaigrette  
balsamique IGP maison



Gratin de poisson (pêche responsable)



Riz BIO de Camargue IGP



Yaourt BIO au citron



Pain de Salon de Provence

Bon appétit !



produit local



produit de saison



manger autrement



produit labellisé

