



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

Mousse au chocolat au lait BIO

Biscuits Palmiers

MARDI

18 mars 2025

Pâté de campagne

Rôti de porc au jus

Lentilles BIO locales cuisinées

Saint Marcellin BIO IGP local à la coupe

Banane BIO équitable

MERCREDI

19 mars 2025

Croisillon Dubarry

Saucisses de volaille
(nouvelle agriculture)

Purée au lait

Livarot AOP à la coupe

Fruit de saison BIO (kiwi)

JEUDI

20 mars 2025

Salade piémontaise à la volaille faite maison

Croustillant fromager

Ratatouille aux courgettes bio

Carré frais BIO

Mini crêpes et confiture

VENDREDI

21 mars 2025

Salade d'endives, vinaigrette balsamique IGP
en CUP

Gratin de poisson (pêche responsable)

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO au citron

Poire au sirop

SAMEDI

22 mars 2025

Potage haricots verts BIO, pommes de terre
fait maison

Aile de raie sauce citron

Brocolis

Faisselle et sucre

Tranche de cake

Pour les salonnais bénéficiant du déjeuner du dimanche précédent, le menu est identique au lundi

Bon appétit !