

Menus

Mars 2025 (sans viande)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Produit local



Menu végétarien



	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28
LUNDI	Œuf dur Mayonnaise Pané fromager sauce épicée Fusilli Gouda Pomme locale	Crêpes fromage Saucisse végétale sauce diable Lentilles Carottes Compote pomme fraise	Taboulé Poisson du jour sauce citron Carottes Vichy Comté Pomme	Betterave mimosa Pané fromager sauce moutarde Duo de haricots Compote pomme cassis
MARDI	Salade de maïs Quiche aux légumes Fromage blanc Biscuit	Duo céleri-carotte Fallafels sauce Kefta Poêlée Paysanne Yaourt myrtille	Salade de lentilles Omelette Poêlée printanière Yaourt fraise	Rillettes de sardine Paëlla au poisson Gouda Poires
JEUDI	Carotte vinaigrette Cassoulet végétal Smoothie banane framboise miel	Salade Océane Crêpes fromage Pommes dauphine Crumble aux pommes	Macédoine de légumes Couscous fallafels Semoule Verre de lait Rose des sables	Concombre Alpin Bolognaise végétale Spaghettis Glace Vanille-Fraise
VENDREDI	Velouté de légumes Poisson du jour beurre Nantais Epinards pommes de terre Meule de Besac Poire	Velouté de carottes Croque-Fromage chèvre Salade verte Yaourt brebis fraise	Velouté de légumes verts Poisson yassa Riz Tomme Normande Banane	Salade fromagère Omelette nature Brocolis Brownie crème Anglaise

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.